Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

POSGRADO EN CIENCIAS ANTROPOLOGICAS

Herederos, diversos y conversos

La formación de la cultura alimentaria colimense

David Oseguera Parra

Tesis de Doctorado en Ciencias Antropológicas

Director:

Dr. Néstor García Canclini

Asesores:

Dr. Jorge González S.

Dra. Mercedes González de la Rocha

México, D.F.

Febrero del 2001

INDICE GENERAL

Agradecimientos.....	1
Introducción.....	3
Preámbulo teórico-metodológico.....	7
• Antecedentes.....	7
• Planteamiento del problema e integración de teorías.....	8
• Propuesta metodológica y desarrollo de las pesquisas.....	12
Primera parte.	
La formación de los gustos alimentarios colimenses en una perspectiva histórica y colectiva.....	15
Capítulo Primero	
La formación de gustos alimentarios en la historia de "larga duración".....	17
1.1 La tradición culinaria colimense: elementos básicos e influencias históricas.....	17
1.2 Desarrollo de los sistemas agropecuarios entre la época precortesiana y el virreinato español.....	24
1.3 Desarrollo de la ganadería y del patrón de cultivos en la época independiente.....	43
Capítulo Segundo	
La evolución de la vida urbana y social en Colima durante el siglo XX: del rancho a los aviones.....	47
2.1 Las comunicaciones y los transportes: la ubicación del estado y la ciudad de Colima.....	47
2.2 La Ciudad de las Palmeras: cambios en su fisonomía y ritmo urbanos.....	51
2.3 Cambios poblacionales: transformaciones en las familias y mujeres colimenses.....	56
2.4 Cambios culinarios: modernización de la <i>cocina</i> colimense.....	58

Capítulo Tercero

La formación de los gustos alimentarios en el siglo XX: revolución antroponómica y herencia cultural.....	65
3.1 El encuentro del sistema de abasto con los públicos consumidores. Deslocalización alimentaria y transformación de los hábitos adquisitivos.....	65
3.2 Evolución de los establecimientos alimentarios especializados en el siglo XX y la formación de públicos de comida extrahogar.....	75
3.3 Formación y transformación de los gustos alimentarios en el siglo XX, según las historias de vida de tres generaciones.....	82

Capítulo Cuarto

Ritualidad y concepciones alimentarias: entre la tradición y la modernización.....	93
4.1 Ritualidad y jerarquización de alimentos	93
4.2 Concepciones alimenticias sobre género, modernización y nutrición.....	95

Segunda Parte

Prácticas y gustos alimentarios colimenses en una perspectiva contemporánea	99
--	-----------

Capítulo Quinto

Rasgos sociales de las familias en Colima a fines del siglo XX	101
---	------------

Capítulo Sexto

Principales prácticas alimentarias entre los colimenses al final del siglo XX.....	109
6.1 Comensalidad familiar.....	109
6.2 Extensión de la comida diaria.....	111
6.3 Estructura de la comida del mediodía.....	113
6.4 Ingredientes alimenticios e implicaciones nutricionales.....	115
6.5 Tradicionalidad del menú y cultura regional.....	119

Capítulo Séptimo

Los gustos alimentarios entre las familias colimenses contemporáneas.....	123
7.1 Las prácticas alimentarias entre grupos de familias con semejante comportamiento.....	123
7.2 Habitus, estrategias y gustos en la alimentación de las familias colimenses al final del siglo XX.....	139

Tercera Parte

Los gustos alimenticios locales desde la perspectiva de los frentes culturales	143
---	------------

Capítulo Octavo

Las trayectorias individuales del cambio alimentario y la remodelación de identidades.....	145
8.1 Preámbulo conceptual.....	146
8.2 El vegetarianismo heterodoxo o “light” sin gurús.....	152
8.3 Los grupos de Tragones Anónimos.....	166
8.4 Los enfermos crónico-degenerativos y terminales ante la muerte	181
8.5 Los individuos narcisistas: más allá del gimnasio.....	197
8.6 Trayectorias de cambio alimentario y remodelación de identidades en los distintos grupos de individuos.....	207
8.7 Diversos enfoques comprensivos de los grupos de individuos con trayectoria de cambio alimentario.....	219
8.8 Los frentes culturales en la comprensión del cambio alimentario.....	224

Conclusiones Generales	231
-------------------------------------	------------

Literatura citada	245
--------------------------------	------------

Anexo 1	253
----------------------	------------

Anexo 2	267
----------------------	------------

Anexo 3	285
----------------------	------------

INDICE DE CUADROS

Capítulo 1

1. Origen de los elementos básicos de la tradición culinaria colimense	20
2. Contraste entre criterios hispanos y gustos autóctonos en la comida	21
3. Alimentos colimenses con base en el maíz	41

Capítulo 3

1. Evolución de la oferta alimentaria pública en el siglo XX, ciudad de Colima	78
--	----

Capítulo 5

1. Hogares por tipo de estructura familiar.....	102
2. Hogares por tamaño de familia	102
3. Tipos de origen de los jefes de familia	103
4. Condición migratoria de los jefes de familia.....	103
5. Tipo de ocupación del jefe(a) de familia.....	104
6. Escolaridad de los jefes de familia por rangos de años cursados.....	105
7. Edad de los jefes de familia por rangos.....	105
8. Montos del gasto familiar.....	106

Capítulo 6

1. Comensalidad familiar según promedios diarios.....	111
2. Extensión de la dieta familiar según platillos e ingredientes diarios.....	112
3. Formas estructurales de la comida del mediodía.....	114

Capítulo 8

1. Aspectos de la trayectoria de cambio alimentario en el grupo de vegetarianos.....	154
2. Aspectos de la trayectoria de cambio alimentario en el grupo de Tragones Anónimos.....	169

3. Aspectos de la trayectoria de cambio alimentario en el grupo de enfermos crónico-degenerativos y terminales.....	184
4. Aspectos de la trayectoria de cambio alimentario en el grupo de narcisistas.....	200
5. Comparación de trayectorias de cambio alimentario entre los grupos estudiados.....	209/210
6. Públicos con cambios alimentarios por tipo de establecimiento comercial.....	212
7. Modalidad de cambio alimentario y reelaboración de identidades.....	215
8. Características probables del sistema alimentario de los indios colimenses en el siglo XV	226

Anexo 1

1. Evolución de los principales cultivos en el estado de Colima: 1864-1996.....	255
2. Vehículos de motor y otros registrados en el municipio de Colima	256
3. Aparatos telefónicos en la ciudad de Colima.....	256
4. Crecimiento demográfico de la ciudad de Colima.....	257
5. Origen de la población del municipio de Colima.....	257
6. Actividades económicas de la población del municipio de Colima.....	258
7. Población analfabeta en el municipio de Colima.....	259
8. Población femenina según condición de actividad en el municipio de Colima.....	260
9. Distribución de las familias según el tamaño del hogar. Municipio de Colima.....	261
10. Viviendas según disponibilidad de servicios públicos y tenencia. Municipio de Colima.....	262
11. Distribución de las viviendas según el material de construcción empleado en viviendas del municipio de Colima	263
12. Viviendas según equipamiento doméstico y tipo de cocina. Municipio de Colima.....	264
13. Viviendas según combustible para cocción de los alimentos. Municipio de Colima.....	265

Anexo 2

1. Ingredientes más consumidos según grupos alimenticios.....	269
2. Ingredientes menos consumidos según grupos alimenticios.....	270

3. Ingredientes más consumidos según rangos de contenidos de fibra y colesterol.....	271
4. Ingredientes más consumidos según contenidos de ácidos grasos.....	272
5. Ingredientes menos consumidos según rangos de contenidos nutricionales. Resumen general.....	273
6. Ingredientes menos consumidos según contenidos de ácidos grasos.....	274
7. Clasificación de platillos consumidos según tipo de alimento.....	275
8. Clasificación de platillos consumidos según su arraigo en el gusto de los colimenses.....	276
9. Clasificación de los platillos tradicionales consumidos, según su cotidianeidad.....	277
10. Población económicamente activa por sexo en México y ciudad de Colima.....	277
11. Datos socioeconómicos promedio de los grupos con semejante comportamiento....	278/279

Anexo 3

1. Censo de establecimientos con públicos de cambio alimentario en la ciudad de Colima...	287
---	-----

INDICE DE GRAFICAS

Capítulo 1º

1. Hueytlahtlanazgo de Colimán a inicios del siglo XVI.....26
2. Tipos fundamentales de unidades económicas del agro novohispano.....33
3. Instituciones e instrumentos jurídicos modeladores de la economía agraria novohispana...34

Capítulo 7º

1. Orden de comportamientos alimentarios.....124

Capítulo 8º

1. Trayectoria de cambio alimentario.....151

Anexo 2

1. Dendrograma de los hogares encuestados.....280
2. Reagrupamiento según la similitud en prácticas alimentarias.....281
3. Geografía de las prácticas alimentarias.....282
4. Relaciones de volumen, semejanza y asimetría recíprocas.....283

Dedico esta investigación a las mujeres *rodillonas*, protagonistas de la creación y recreación de la cultura alimentaria de Colima. Especialmente a Josefina Parra, Librada García † y Carmen Magallón. Ellas saben que mi dedicatoria no es fortuita.

Agradecimientos

Agradezco al Dr. Néstor García Canclini (UAM-I), sus estimulantes banderazos de salida y de llegada a la meta en la investigación doctoral. Además, sin tener mano y metate en esta peculiar área de los estudios culturales, aportó con generosidad su experimentada capacidad de *gourmet* académico para condimentar mi tesis. Al Dr. Jorge A. González (U. de C.), le agradezco su constante estímulo y asesoría en el trabajo de campo y después de él. Le debo también mi vinculación con el Programa Cultura de la Universidad de Colima, cuyo espacio académico gana mejor sabor con su estimulante alegría y afecto¹. Gracias también a dicho Programa, por las facilidades que recibí en el uso de los datos generados por el proyecto FOCYP (recordemos la sabiduría popular: "recaudo hace cocina, y no Catalina"). A la Dra. Mercedes González de la Rocha (CIESAS-Occidente), le agradezco que me aproximara al estudio de la tradición culinaria; asimismo, su cuidadosa asesoría teórico-metodológica en el estudio de las familias me ayudó a tantearle mejor el agua a la olla, para que los camotes no me salieran duros ni quemados...

En el procesamiento de los datos estadísticos participaron Luis Carlos Barduyas y José Manuel Hernández. Debo reconocer que sin el ingenio y oficio de ambos ingenieros electrónicos, el guisado habría demorado mucho más. La receta sobre la técnica heurística y el paquete Ucinet se la debo al antropólogo y matemático, Guillermo Espinoza Velasco (IIMAS-UNAM); su asesoría me ayudó a comprender mejor la estructuración social y las distintas estrategias familiares. En la fase final de lecturas y comentarios al borrador de la tesis participaron varios colegas y amigos, a quienes agradezco probar mi guiso en la cocina: Dr. Roberto Campos (UNAM), Mtro. Gabriel Saucedo (INNSZ), Mtro. Hiram Núñez (UACH), Dr. Felipe Torres (UNAM), Alfredo Montaña Hurtado, Mtra. Rosario Mendoza, Dr. Miguel Escalante y Mtra. Irma Saucedo González (COLMEX).

Mi padre y mi madre merecen un reconocimiento especial: el primero, como historiador, geógrafo y ensayista de Colima, me transmitió el tenaz oficio de investigador; la segunda, por su trayectoria como "tragona anónima", cocinera diestra y compinche de las maestras de la cocina colimense, fue un apoyo valioso a lo largo del trabajo.

Finalmente, debo agradecer el valioso apoyo financiero otorgado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y la Universidad Autónoma Chapingo (UACH), que me permitió dedicarme en exclusiva a los estudios de doctorado. La primera institución me otorgó una beca entre 1995 y 1998, y viáticos en 1999; la segunda, un permiso con goce de sueldo de 1993 a 1997.

¹ En particular debo reconocer el apoyo de tres investigadoras del Programa Cultura de la Universidad de Colima: Guadalupe Chávez, Karla Covarrubias y Tere Quinto, cuyos comentarios a mi proyecto y facilidades para la consulta de datos fueron muy importantes.

INTRODUCCIÓN

La alimentación es uno de los campos culturales con mayor dinamismo en la sociedad mexicana y tal vez lo sea también en el mundo. Incluso en ciudades pequeñas del país -como Colima, se ha observado un conjunto de fenómenos novedosos. En las familias cada vez se recurre más a la compra de alimentos preparados en las "cocinas económicas" para consumirlos en casa; el abasto de la despensa se puede hacer en los grandes centros comerciales donde la oferta es muy variada; no faltan los productores agrícolas que buscan alternativas agroecológicas ante el agotamiento del medio ambiente y las nuevas oportunidades comerciales; con frecuencia semanal se acude a fondas, restaurantes o puestos callejeros; las cocinas domésticas -en su espacio y equipo- difieren notablemente de las existentes hace medio siglo, y las mujeres atienden con prisa sus labores de cocina, que también se han simplificado. Ha proliferado así la oferta de productos precocinados (como sopas, verduras, aderezos, guisados, etc.) y muchas personas se ponen a dieta en forma provisional o estable, al mismo tiempo que crece por las calles la venta de productos "naturistas" y de "complementos" alimenticios. Entre tal diversidad de fenómenos advierto varios **retos** que la vida contemporánea plantea en relación a los estudios socioculturales. Los que enumero a continuación, son algunos que he advertido a nivel práctico y que subyacen a mis estudios sobre la alimentación.

Un primer hecho que me ha llamado la atención es la irracionalidad que representa el hecho de que México exporte la casi totalidad de su producción de alimentos orgánicos (productos libres de plaguicidas, de aditivos químico-sintéticos y de fertilizantes), inclusive garantizando que están libres de contaminación, mientras los mexicanos nos estamos convirtiendo en importadores de alimentos de baja calidad, con riesgos para nuestra salud y ambiente; por ejemplo, la carne de pollo refrigerada por meses, el maíz para ganado con aditivos cancerígenos, las semillas transgénicas, los productos "chatarra" y diversos alimentos precocinados. ¿Bajo qué condiciones, entonces, pueden formarse en nuestro país los públicos consumidores de los alimentos orgánicos, de productos de calidad en general, así como de un abasto alimenticio que tenga cierta garantía de su seguridad para el consumidor?

Otro contrasentido estriba entre las tendencias actuales del cambio de la alimentación diaria de los hogares colimenses y en general mexicanos, y la creciente añoranza por la comida tradicional: entrañable y llena de sabor, de placer y signos de identidad. Esta contradicción se produce al modernizarse, inevitablemente, nuestra institución de la comida -con los pros y contras de la deslocalización, el paso del ámbito doméstico al público y la recepción local/regional de otras gastronomías del país y del mundo- y, a la vez, al crecer el sentimiento y la conciencia de que estamos perdiendo un patrimonio cultural que había representado cariño y cobijo familiar, arraigo a un territorio y comunidad de valores ancestrales. ¿Qué actitud tomar ante la modificación de nuestro patrimonio culinario?, ¿la nostalgia, el olvido o la recreación?

Una paradoja adicional consiste en que, a pesar de la dificultad de lograr cambios apetecidos en la alimentación de menores con diversos grados de desnutrición o, en la de adultos malnutridos que padecen diversas patologías relacionadas con sus dietas (enfermedades crónico-degenerativas, trastornos alimenticios, etc.), nos sorprende con frecuencia la eficacia de la publicidad y de las industrias alimentarias para desmoronar a los viejos patrones alimentarios e inducir nuevas prácticas de consumo entre la población, mismas que se establecen de forma dinámica, cotidiana y perdurable. ¿Cómo explicar esa sinrazón de que nuevas pautas alimenticias, social y culturalmente legítimas, sean muy reprobables para los especialistas en la salud humana, quienes, por otra parte, se hallan mal armados para lograr cambios alimentarios que sean nutricionalmente recomendables?

Hemos oído tanto acerca de los efectos regresivos de las cíclicas crisis económicas de nuestro país, de las grandes transformaciones de la organización familiar y del nuevo papel de las mujeres, que ya resulta necesario eludir visiones simplistas o especulativas sobre las formas concretas en que, los distintos núcleos domésticos, resuelven entre tantas tensiones su alimentación cotidiana. Ante ello, ¿cuáles son las estrategias de las diversas capas de la población para poder satisfacer sus necesidades alimenticias, tanto en el plano simbólico como en el nutricional, con tiempo escaso e ingresos precarios?

Sin duda, esas son preguntas que desbordan los límites de mi investigación, aunque a la vez creo que pueden servir para despertar un mayor interés por el amplio panorama que trazo sobre la cultura alimentaria de Colima. Por tanto, estoy seguro que a estas cuestiones debemos de buscarles respuestas atinadas pues, de lo contrario, México -tanto a nivel de sociedad como de gobierno- continuará pagando caro por ello. Creo que, por un lado, hay y seguirá habiendo un costo creciente en la salud de los mexicanos, que ya tenemos los patrones de enfermedad y muerte de los países desarrollados, sin superar los viejos patrones correspondientes al subdesarrollo. Otro precio a pagar, sería el descuido negligente de nuestro patrimonio culinario que corre mayores riesgos en estos tiempos de globalización uniformizante. Un costo adicional, lo sería el no saber valorar y aprovechar con un sentido mas colectivo, las experiencias positivas de diversas capas y minorías sociales en la innovación de gustos alimenticios de modo más o menos perdurable y con buenos logros en materia de salud.

Si bien mi exposición se refiere a la cultura alimentaria de los colimenses, los fenómenos y categorías que manejo corresponden a problemáticas mucho más amplias y de indudable trascendencia en el campo alimentario. Por ejemplo, mi exposición histórica sobre la formación de la cultura alimentaria regional puede ser ilustrativa del mestizaje alimentario que ocurrió en otras regiones, sobre todo del Norte y Occidente de México, a partir de la conquista española. A su vez, el examen de los comportamientos alimentarios de grupos familiares puede indicar la diferenciación del consumo cultural alimentario en una escala urbana pequeña, que se explica sólo mediante una variedad de factores económicos, demográficos, sociales y técnicos. Por otra parte, mi análisis comparativo de los grupos de personas con

cambio de régimen alimentario puede representar un modelo más amplio de la dinámica de ciertas minorías culturales que están innovando los patrones dietéticos en México.

Asimismo, aunque los resultados de mi investigación no aportan estrategias específicas para intervenir en el cambio de los hábitos dietéticos o para generar públicos hacia nuevas ofertas alimenticias, sí proporcionan una visión de conjunto sobre la formación de los gustos alimenticios colimenses. Al respecto, desde hace mucho tiempo se sabe -con Edward Hall (1990)- que cualquier intento de impulsar cambios culturales debe partir de conocer primero la dinámica de la cultura en cada sociedad, y que a partir de ella, hay que intentar explicitar y promocionar aspectos latentes de interés para los agentes culturales.

Creo así que las interrogantes principales de mi investigación se pueden resumir como sigue: ¿Por qué comen lo que comen los colimenses? ¿Por qué y cómo la alimentación de los colimenses ha cambiado a través de su historia? ¿Por qué y como varía hoy el consumo alimentario entre las familias de la sociedad colimense? ¿Por qué y como algunas minorías colimenses han iniciado procesos de cambio alimentario en oposición a los gustos mayoritarios de la región? Estas grandes preguntas implican interrogantes y aspectos más específicos que abordo en cada capítulo e inciso del texto.

A estas preguntas intento responder con el aporte de varias disciplinas -la antropología, la historia, la sociología y la dietética- y mediante la combinación de varias escalas sociales (desde la ciudad y región hasta la familia y los individuos). Con ello trato de producir un análisis más completo y menos distorsionado, que pueda dar cuenta de los fenómenos alimentarios, imbricando la minucia del comportamiento a nivel local con los amplios procesos culturales desarrollados a nivel mundial.

Visto en su conjunto, mi estudio de la cultura alimentaria abarca tres tiempos y espacios, mismos que corresponden a las tres partes medulares de mi tesis:

- 1) el tiempo histórico colectivo (de la larga y mediana duración) y el espacio de la región y la ciudad. Este es el dominio de la antropología alimentaria y de las diversas temáticas de la historia (sociedad, cultura y alimentos).
- 2) el tiempo contemporáneo, el de fin del siglo XX, y el espacio de las prácticas alimenticias de las familias colimenses. Este es el campo de la sociología del consumo y de la dietética pública o colectiva.
- 3) el tiempo de las últimas décadas y de las biografías y del espacio microsocial de los individuos con trayectorias de cambio alimentario. Este otro es el ámbito preferencial de la antropología alimentaria y médica, aunque también de la historia y la sociología enfocadas a la salud y al cuerpo.

En estos tiempos y espacios la pesquisa sobre la construcción de los gustos alimenticios se sitúa en la encrucijada de múltiples factores. La alimentación, es un campo biocultural, un campo de la pluralidad de gustos, de diversidad de prácticas y representaciones. Del proceso colectivo y extendido secularmente, avanza hacia la trayectoria individual y recortada biográficamente. Voy desde la Historia Regional y Nacional hasta la microhistoria familiar y de vida de las personas. En los tres tiempos y espacios, la indagación es sobre la formación y transformación de los gustos alimenticios, los distintos productos comestibles, la selección operada sobre ellos, los criterios con que se hizo tal cosa, las elaboraciones simbólicas del comer y los contextos socioeconómicos y culturales en que se insertan, desarrollan e impactan los patrones alimenticios así contruidos.

¿Cuáles son las aportaciones específicas y la originalidad de este trabajo? Creo que puedo resumirlas en los siguientes puntos: 1) En relación al mediano y largo plazo histórico, confeccioné una visión comprensiva de la formación de los gustos alimenticios mediante múltiples factores y una gama de sujetos sociales; 2) en cuanto a la etapa contemporánea, construí un enfoque multifactorial y heurístico de la diferenciación manifestada en las prácticas alimenticias a nivel familiar; 3) en relación al cambio individual de dietas, produje una visión empática y procesual donde resaltan los distintos significados culturales de ciertas innovaciones recientes del campo alimentario; y, 4) en términos del trabajo en su conjunto, forjé lazos específicos entre las distintas partes, para así contar con claves de interpretación más completas acerca de la formación de los gustos alimenticios.

PREAMBULO TEÓRICO-METODOLÓGICO

Antecedentes

En 1995, a mi investigación de doctorado la guiaba un interés personal por la formación de públicos consumidores de alimentos orgánicos. Sin embargo, me incliné enseguida por ampliar mi objeto de estudio a la "cultura alimentaria", entendida ésta como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales. El acotamiento posterior del tema de estudio, así como del marco teórico para su abordaje, incluía estos aspectos de la cultura alimentaria: a) la problemática de la distinción social expresada en diversos gustos, y los cambios registrados en estos últimos ante la modernización; y b) los frentes culturales donde se debaten distintas concepciones sobre los elementos transclasistas de la vida (necesidades, salud, lo sagrado, lo normal y lo patológico, etc.). Asimismo, me orienté por una perspectiva metodológica "grounded theory" (Glaser y Strauss 1967). Al mismo tiempo, comencé una colaboración intelectual enriquecedora con dos grupos de investigación: 1) el ubicado en el Programa Cultura del Centro de Investigaciones Sociales de la Universidad de Colima, cuyos esfuerzos en 1995 estaban enfocados en el proyecto nacional FOCYP (Formación de las Ofertas Culturales y sus Públicos en México), y 2) economistas y nutricionistas de la UNAM y del Instituto Nacional de la Nutrición, con los cuales he participado en sucesivos proyectos de investigación sobre la agricultura orgánica, la industria y el patrón de consumo alimentario en México. La confluencia de ambos núcleos universitarios ha sido de un gran provecho para mi desarrollo como investigador de la cultura alimentaria, permitiéndome un acercamiento a esta temática y provisto del ambiente académico favorable.

Mi interés en la temática alimentaria inició con mi aproximación a la problemática ambiental, iniciada desde mediados de 1992 en la ciudad de Cuernavaca. Al participar de las reflexiones de personas y grupos ecologistas del movimiento social que estaba configurándose ante la gravedad de los problemas de contaminación del agua, la epidemia de cólera y la crisis de la agricultura periurbana, surgió en mí una inclinación personal por las propuestas ecologistas de producción de alimentos y de habitar la ciudad y sus suburbios¹. A partir de ese momento, tomé una decisión fundamental para la orientación de mi investigación de tesis doctoral: estudiar la cultura de los consumidores para determinar las posibilidades de creación y desarrollo de un mercado nacional o interno para la agricultura orgánica en México. Para 1995, la elección de la ciudad de Colima -mi ciudad natal- como sede del trabajo de campo, fue la segunda decisión clave para la gestación del proyecto definitivo, pues a partir de entonces comencé a pensar más en términos de región y ciudad y no sólo de segmento, nicho o grupo de consumidores. En mi cambio de actitud influyó la consideración de lo incipiente del mercado interno de los alimentos orgánicos, ya que la mayoría de éstos se dirigen a la exportación, además de estar restringidos en su variedad.

¹ Quizás no sea ocioso indicar que, en 1993, mientras construía mi casa con enfoque ecológico en una colonia ubicada en el Corredor Ecológico Ajusco-Chichinautzin, tomé mis primeras lecciones en Permacultura y escribí un reporte de investigación titulado: "Hacia una reconversión productiva con equilibrio ambiental. La propuesta de la Unión de Ejidos "Plan de Ayala".

Planteamiento del problema e integración de teorías

El estudio de la cultura alimentaria comprende una amplia gama de temas mediante una gran variedad de enfoques conceptuales y dispositivos metodológicos. Este trabajo enfoca la cultura alimentaria tomándola como una totalidad concreta, que resulta de múltiples determinaciones, cuya síntesis reúne diversas representaciones, prácticas y relaciones que involucran a un espectro de públicos consumidores "construidos" históricamente y en procesos continuos de transformación. En el presente estudio de la cultura alimentaria, intento un balance entre el ámbito de las prácticas (o costumbres) y las representaciones, aspectos sociales y simbólicos claves en el conocimiento adecuado de una institución cultural de enorme y profunda significación.

En este proyecto, el tema se delimita en torno a tres aspectos de la cultura alimentaria: la génesis de una gastronomía regional, la diversidad de *habitus* y gustos alimentarios en un contexto urbano y la dinámica de los frentes culturales, donde se debaten distintas concepciones sobre elementos transclasistas de la vida (las necesidades, la salud, lo sagrado, lo normal y lo patológico, etc.). Además de lo anterior, conviene precisar que la investigación se circunscribió a la cultura alimentaria de la ciudad de Colima, considerando su evolución histórica y trama social contemporánea.

El entendimiento de estos aspectos no puede resolverse mediante una sola teoría. Se precisa del concurso de varias teorías y autores que se complementen en las tareas de recortar, comprender y explicar los fenómenos alimentarios que abarca el presente estudio de caso. Reconozco que entre los autores citados existen discrepancias y hasta agudas controversias, pero advierto que -más allá de un superficial eclecticismo- la integración de teorías puede ser fértil cuando la complejidad y heterogeneidad de las cuestiones empíricas lo justifiquen.

Por ello, cuando la ocasión lo requirió, acudí a diversos planteamientos teóricos en torno al tema: Gilberto Giménez (cultura regional, conversión), Marvin Harris ("bueno para comer"), Mary Douglas ("bueno para pensar"), Pierre Bourdieu (el *habitus*), Néstor García Canclini, Claude y Christian Grignon (gustos-estrategias), Nicolas Herpin (aceleramiento de tiempos alimentarios), Pelto, Fischler y Schilling (las minorías dietéticas), Jorge González (frente cultural) y François Dubet (lógicas de identificación).

Una de las orientaciones frecuentes en Antropología y otras disciplinas sociohistóricas ha sido estudiar las costumbres alimentarias en términos de su territorialidad. Esta forma de conocimiento de los alimentos corresponde a una de las relaciones posibles entre cultura y territorio, como plantea Gilberto Giménez (1996), la *cocina es una de las instituciones y prácticas sociales que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado*. Si la cocina tiene esa función cultural de tipificar las costumbres alimentarias de la población asentada en determinado espacio geográfico (local, regional y/o nacional), conviene estudiar la génesis, desarrollo y vigencia de la tradición culinaria y esto se logra con una perspectiva diacrónica como la seguida en el primer capítulo de la tesis. Plantea Gilberto Giménez que las recetas de cocina locales forman parte de los rasgos culturales objetivados o etnográficos, pues se hallan espacialmente localizadas (aunque no intrínsecamente ligadas a un determinado espacio como los "geosímbolos"). Ahora bien, el enfoque anterior puede completarse con las aportaciones teóricas de Marvin Harris y de Mary Douglas. Para el primero, la

cultura alimentaria nacional o regional -las tradiciones gastronómicas de cada pueblo- encuentran su explicación en factores materiales: "los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)" (Harris 1991, p. 12). Aunque este autor aplica esta "ecuación" más a los costos y beneficios nutricionales, conviene no olvidar que él mismo considera los aspectos económicos, ambientales y de riqueza y poder de la minoría (Harris 1991). El planteamiento anterior ayuda a entender el por qué determinados productos alimenticios se han incorporado a la tradición gastronómica de un pueblo, permaneciendo entre sus gustos con admirable persistencia a lo largo de varios siglos y sorteando diversas coyunturas. Pero el enfoque materialista de Harris es insuficiente para captar la dimensión expresiva de los alimentos en un contexto cultural determinado, y aquí es donde podemos apoyarnos en la concepción de Douglas (1990), en el sentido de que la alimentación es un código que expresa relaciones sociales. De tal forma, podemos estudiar con provecho las prácticas y representaciones alimentarias presentes en la comida, particularmente cuando los alimentos actúan como instrumentos de la ritualidad o mitos que rigen de modo ejemplar el comportamiento humano.

En el pensamiento de Bourdieu, el concepto de *habitus* guarda una relación estrecha con los modos de consumo². De esta forma, el consumo de bienes es asociado con los distintos *habitus* que caracterizan a las clases y los grupos sociales, lo cual nos ubica en una confluencia relativamente estable y estrecha entre las oportunidades de acceso a las mercancías y las necesidades y deseos de las distintas clases de consumidores³. Según Bourdieu, los gustos se insertan en el espacio de los estilos de vida, y se engendran en la confluencia entre objetos clasificados y sistemas de clasificación⁴. El gusto resulta así una aplicación del concepto de *habitus* a los estilos de vida al alcance de la condición de clase de las personas y grupos. Hasta aquí me parece que la teoría del *habitus* y del gusto ayuda a explicar la tendencia que tienen los individuos y las clases sociales a permanecer en el patrón de consumo y en el complejo simbólico relativo a los niveles de vida (mobiliario, vestido, lenguaje, alimentos, etc.), en que las generaciones precedentes educan a sus sucesoras (de padres a hijos), siempre y cuando se mantengan las circunstancias sociohistóricas que dieron origen a dichos *habitus*. Sin embargo, en lo que se refiere a los alimentos Bourdieu reduce los distintos gustos a dos tipos básicos: los *gustos de lujo (o de libertad)* y los *gustos de necesidad*: los primeros característicos de las clases acomodadas y los segundos atribuidos a las clases populares. Esa interpretación de los gustos alimentarios me parece limitada y que cae en contradicciones. Por eso, coincido con otros autores sobre la necesidad de discutir la aplicación del concepto de gustos en la alimentación.

Me parece acertada la observación de García Canclini (1990, p. 30; 1993, p.27), porque esa noción de gustos de lujo *versus* necesidad, puede llevar en el terreno de la investigación sobre el consumo a privilegiar la construcción de la distinción (los diversos gustos) partiendo de arriba hacia abajo, enfatizando las posesiones de las clases mejor situadas económicamente y subestimando los procesos significantes de las clases

² Sobre este concepto bourdieano, García Canclini nos dice que: "por ser (los *habitus*) "sistemas de disposiciones durables y trasponibles, estructuras predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes", el *habitus* "programa" el consumo de los individuos y de las clases, aquello que van a "sentir" como necesario", García Canclini (1990, pp.34-35).

³ "... dado que las disposiciones duraderamente inculcadas por las posibilidades e imposibilidades, libertades y necesidades, facilidades y prohibiciones que están inscritas en las condiciones objetivas (...) engendran disposiciones objetivamente compatibles con esas condiciones y, en cierto modo, preadaptadas a sus exigencias, las prácticas más improbables se encuentran excluidas sin examen alguno, a título de lo impensable, por esa especie de sumisión inmediata al orden que inclina a hacer de la necesidad virtud...". Cf. Bourdieu (1991, p. 94).

⁴ "Es en la relación entre las dos capacidades que definen al *habitus* - la capacidad de producir unas prácticas y unas obras enclavables y la capacidad de diferenciar y de apreciar estas prácticas y estos productos (gusto) - donde se constituye el mundo social representado, esto es, el espacio de los estilos de vida", Cf. Bourdieu (1988, p. 382).

populares (fiestas populares y modos propios de elaboración simbólica). Este es un sesgo legitimista que ha sido señalado inclusive por investigadores influenciados por Bourdieu, como es el caso de Grignon y Passeron (1991), quienes aportan una alternativa. Más que diferencias simbólicas construidas a partir de las elites sociales, es posible afirmar que, en México, entre sectores dominantes y dominados suelen encontrarse prácticas y representaciones compartidas dentro de un *ethos* popular (como sería el caso de las tortillas y muchos platillos tradicionales). Por eso, me parece muy pertinente la conclusión de García Canclini: "Necesitamos reformular la concepción de Bourdieu, en muchos sentidos útil para entender el mercado de bienes simbólicos, a fin de incluir los productos culturales nacidos de los sectores populares, las representaciones independientes de sus condiciones de vida y la resemantización que hacen de la cultura dominante de acuerdo a sus intereses" (García Canclini 1990, p. 31). En definitiva, lo que se requiere es poner a prueba las ideas de Bourdieu y las críticas de su obra, mediante la investigación de campo, para acceder a otro nivel de teorización sobre la cuestión de los gustos.

Las propuestas teóricas de Grignon sobre los gustos populares me parecen muy fecundas. Ubicado en un ámbito fronterizo -entre las prácticas y las representaciones, en medio de las determinaciones materiales y el simbolismo-, según Grignon (1991, p. 40) debe construirse la alimentación popular como objeto de estudio, *captando "la relación esencial entre las restricciones materiales, ligadas al nivel de vida y a las condiciones de vida (trabajo, residencia, alojamiento, etc.) y la dimensión simbólica de los comportamientos que (...) pueden y deben (...) ser descritos e interpretados en términos de actitudes, de hábitos, de relación con las prácticas, de "estrategias", de opciones -en conclusión- de gustos"*. Grignon rechaza enfocar los gustos populares de alimentación por su negatividad, como lo hace Bourdieu, al señalar su "falta de estilo". A su vez, él propone considerar que la cultura popular "puede darse también por fin explícito la producción de formas y de signos", y que, por tanto, hay que esperar que la estilización de vida en estas clases adopte formas distintas, "menos visibles y menos fácilmente descifrables para un observador que pertenece a las clases dominantes". Al respecto, Grignon (1991) propone pensar las variaciones del gusto popular en términos de distintas "configuraciones de restricciones y de recursos, de desventajas y de contradesventajas, diferentes según los grupos y según los medios"⁵. En este sentido, hay que recuperar la ambivalencia de la confluencia entre las trayectorias sociales y las "estrategias" de los individuos que intentan acondicionarse en aquellas.

Pero los conceptos de gustos no bastan para entender la alimentación en su sentido de institución social, donde aspectos como la comensalidad y la composición de platillos están siendo sometidos a una fuerte presión debido al apremio temporal con que se desenvuelve hoy la vida cotidiana. Respecto a la comida como institución, Nicolas Herpin (1988, p. 503-521) sostiene que, la satisfacción de las necesidades energéticas del cuerpo (al cual adscribe la alimentación) obedecen más bien a regularidades de un orden distinto al de la fisiología. En tal artículo, la hipótesis central es que, entre los sectores populares franceses, la institución de la comida está en una fase de desestabilización o desestructuración⁶. En otro artículo similar, Herpin (1980)

⁵ Y véase esto ahí mismo: "Así, para mostrar un ejemplo extremo, las 'compras de cercanía', bestia negra de los estudios de mercado, no son tan sólo rutinas inscriptas en las disposiciones materiales del medio; no se comprenden completamente si no es como elementos de un conjunto sistemático de opciones, más o menos forzadas, más o menos de acuerdo con el sistema de disposiciones ligadas al origen y a la trayectoria social de los agentes; contribuyen en cambio a formar hábitos generadores de nuevas disposiciones, etcétera".

⁶ Según Herpin, esta fase se caracterizaría por cinco formas: 1) desconcentración -o debilitamiento de las comidas principales (desayuno, comida y cena), y engrosamiento de las secundarias; 2) eliminación de horarios fijos; 3) des-sincronización o aislamiento en que se desarrolla la comida, 4) deslocalización o exteriorización de los lugares donde se come, y 5) desritualización.

estudia los comportamientos alimentarios franceses en relación con el empleo de los tiempos, donde el papel determinante son las limitaciones temporales que, para su consumo alimentario, enfrentan los hogares con distintas estructuras sociodemográficas. La tesis de Herpin es que el tiempo es un recurso limitado, y que su mayor o menor escasez se comprende en el contexto de las determinaciones antropológicas y demográficas. Por ello, la disponibilidad del tiempo no sólo incide en la manera de administrar el dominio de las actividades alimentarias, sino también en las formas de la sociabilidad gastronómica y el equipamiento del hogar⁷. Este segundo artículo de Herpin, tiene la virtud de incorporar los elementos sociodemográficos que permiten acotar con precisión el uso diferenciado que los distintos hogares hacen de los tiempos en la alimentación. Así, con este enfoque, Herpin logra comprender prácticas alimentarias como la escasa o alta comensalidad, preparaciones culinarias breves o complicadas, etc., lo cual tiene similitud con los fenómenos estudiados en esta tesis. También tomé en cuenta el hallazgo de González de la Rocha (1994) sobre el hecho que las familias manejan distintas estrategias de generación de ingreso y distribución del gasto, en las cuales un factor decisivo es la etapa de vida por las que atraviesan sucesivamente: sin hijos, con hijos pequeños o grandes, etc. Por ello, me parece que así como Herpin estableció subgrupos diferenciados por la disponibilidad de los tiempos alimentarios, en mi trabajo pude reconocer la influencia del apremio de los tiempos en la definición de grupos con diferentes comportamientos alimentarios.

Un aspecto importante, pero soslayado en los estudios de cultura alimentaria, es el enfocado a grupos de individuos con un notorio cambio de comportamiento alimentario⁸. En este sentido, en la construcción de gustos alimenticios muy distintos de los convencionalmente mayoritarios, considero que ocurren fenómenos de conversión de adeptos a un nuevo bloque de prácticas y representaciones culturales. Dentro del pensamiento social se han estudiado extensamente los procesos de conversión en el ámbito de la fe religiosa, mismos que guardan cierta similitud con determinadas trayectorias de cambio alimentario. Como señalan Hamilton y otros (1995, p. 497-511), la adopción consciente de regímenes alimenticios distintivos -p.e. los vegetarianos y otros consumidores semejantes-, puede considerarse como una forma de religión implícita, o, al menos, su elección tácitamente expresa una orientación religiosa. En un nivel más general de cambio de identidades colectivas, algunos autores -como Bell y Maffesoli, citados por Giménez (1993, p. 42)- han observado que la masificación de la sociedad y la expansión de identidades más incluyentes aunque menos definidas, han provocado que emerja su contrario: la necesidad de anclajes más particulares y primordiales para la identidad.

Para proceder a una descripción fenomenológica de los cambios de identidades colectivas, se requiere de un esquema clasificatorio con bases teóricas, según propone Giménez (1993, p. 28). Así, para este autor habrían dos formas específicas del cambio identitario: transformación y mutación, la primera de carácter "adaptativo y

⁷ Para explicar cambios en el consumo, Douglas indica que las familias de las ciudades modernas actúan a semejanza del fabricante industrial: "la familia transfiere al mercado sus procesos de producción y, en ese ámbito, compra cada vez más y más de las mercancías que requiere con el dinero ganado". Según dicha autora, la eficientización familiar -en términos de tiempo y energía- es la que ha elevado el consumo familiar tanto de los alimentos enlatados como de los refrigeradores, bajando el uso de las conservas caseras y la compra diaria de víveres frescos. Nosotros podríamos pensar entonces cuáles son esas necesidades de eficientización en las familias de distinta composición demográfica y clase social, para explicar cuáles serían sus inversiones en **equipamiento**, sus formas de abastecimiento y elaboración de alimentos, etc. Cf. Douglas e Isherwood (1990).

⁸ Me parece que esto mismo es lo que Carrasco I Pons (1992) reconoce en los análisis de los fenómenos alimentarios relativamente recientes como los llamados trastornos alimentarios (bulimias, anorexias, etc.), a los que atribuye la capacidad de aportar explicaciones del papel que juega la cultura alimentaria a nivel individual en el seno de una sociedad, contribuyendo a reconocer de manera diferenciada los valores, las normas, las prácticas y sus efectos, más que la comparación superficial de culturas culinarias, sin renuncia a generalizaciones universales.

gradual" y la segunda de tipo rupturista⁹. Además de lo expuesto, los "conversos" a nuevos regímenes confrontan cotidianamente con las mayorías "normales" o convencionales sus respectivos "programas" o sintaxis alimenticias. Al mismo tiempo, la génesis de identidades colectivas sigue distintas lógicas entre los sujetos sociales, según Dubet (1989, p. 525 y ss.), de las cuales aquí nos importan especialmente dos: la capacidad estratégica de alcanzar fines y su carácter de recurso para el ejercicio de la libertad personal; y la identidad como convicción y compromiso con determinados principios culturales centrales de una sociedad.

La comida es también una arena pública con valoraciones discrepantes que provienen de otros ámbitos de la cultura y la sociedad y del propio consumo alimentario. El concepto de frente cultural -desarrollado por Jorge González (1987, 1994a, 2000)- tendría aquí una aplicación fructífera, pues el comer se encuentra de lleno en el ámbito de los elementos culturales transclasistas o "elementalmente humanos", en cuyo espacio el frente actúa en su doble carácter: de "arena de lucha" y de "frontera cultural", pues sirve tanto para la confrontación de identidades, valores y necesidades de culturas diferentes, como para el reconocimiento, coexistencia e integración de grupos y clases divergentes. Otras posibilidades de interpretación de esas trayectorias de cambio alimentario de diversas minorías, las ofrecen Kandel y Peltó, por una parte; y Schilling y Turner, por la otra. Estos autores formularon sendos modelos teóricos que serían denominados "movimiento por la alimentación sana" y el enfoque histórico-cultural en torno al ethos puritano procedente de los países anglosajones¹⁰.

Propuesta metodológica y desarrollo de las pesquisas

En la investigación social contemporánea, encontramos de modo reiterado una tensión entre dos vías de conocimiento: las estrategias deductivas y las inductivas, que suelen representar un conflicto entre un énfasis teórico (consumo y reciclaje de literatura preexistente), y una tendencia al empirismo (con la literalidad de las observaciones y registros de campo). En mi caso, creo haber seguido un camino situado entre la generación de teoría fundamentada (Glaser y Strauss 1967) y la verificación de teoría. Esta pretensión metodológica es la que corresponde explicitar ahora. Me parece que, en este sentido, destacan cinco cuestiones: 1) los elementos observables; 2) las formas de registro; 3) los modos de descripción (o exposición); 4) las operaciones analíticas; y, 5) la estrategia de síntesis.

Desde el título del proyecto ("La cultura alimentaria de Colima"), ya señalaba una delimitación de los elementos observables: serían aquellos fenómenos alimentarios de carácter cultural presentes en la ciudad de Colima. Toda vez que la formación de los gustos alimentarios en una ciudad tiene detrás de sí un proceso histórico, la indagación se extendió hasta el momento mismo de la conquista del territorio del *Colimotl* por los españoles, enfatizando sobre todo el siglo XX y, particularmente, la situación existente en los últimos años del mismo. En la primera parte se intenta una mirada lo más amplia posible de las prácticas y representaciones alimentarias, observando a los distintos grupos étnicos de la región, generaciones sucesivas de colimenses, las redes de establecimientos comerciales de abasto y venta de alimentos condimentados y procesos simbólicos. La segunda parte se enfoca fundamentalmente hacia los comportamientos alimentarios, que ahora presentan un conjunto de familias colimenses, con distintos niveles de ingreso y con domicilio en diversas colonias y barrios

⁹ Giménez (1993) cita como ejemplo de cambio de identidad por transformación a las subidentidades católicas (teología de la liberación, etc.), y aquí podríamos considerar como procesos del mismo tipo a las identidades generacionales que se producen en el marco de una cultura alimentaria regional con la persistencia de su carácter tradicional (véase el capítulo primero, inciso 1.6).

¹⁰ Su bibliografía la cito en el preámbulo teórico de la tercera parte.

de la ciudad de Colima. La tercera parte dirige su mirada hacia individuos que, debidamente ubicados micro y macrosociológicamente, han experimentado trayectorias de cambio de sus gustos alimenticios, trazando en ese recorrido sus nuevas identidades.

Las formas de registro de la información fueron muy variadas: utilicé un abanico de técnicas e instrumentos de recolección, tanto cualitativas como cuantitativas. Para la primera parte, además de la revisión de literatura historiográfica y de diversas entrevistas semi-estructuradas con personas conocedoras de la tradición gastronómica regional, fue de gran importancia tener acceso a los datos generados por el proyecto FOCYP (Formación de las Ofertas Culturales y sus Públicos en México) sobre la evolución de los campos del abasto y la alimentación de la ciudad de Colima en el siglo XX¹¹. Asimismo, se elaboraron una serie de cuadros estadísticos, una base de datos de la tradición culinaria y un fichero de diversos aspectos cualitativos.

Respecto al tema de la segunda parte expongo los resultados de una encuesta sobre el consumo alimentario cotidiano en la ciudad de Colima, donde entrevistamos a 120 familias distribuidas en tres estratos de ingreso familiar. La encuesta fue aplicada a mediados de 1997 y se encuentra organizada a partir del "menú" que las familias preparan dentro del hogar, detallando los platillos e ingredientes que lo integran. Se entrevistó al ama de casa, o bien a la persona encargada de preparar los alimentos en el hogar, siguiendo el método de recordatorio por el cual se registran los alimentos consumidos el día anterior a la entrevista. Luego de haber llenado los cuestionarios, fueron acuciosamente revisados y se procedió a la captura en varias bases de datos articulados, mediante el programa Access. En esta etapa ya se dispuso de un primer nivel de procesamiento, mismo que permitió una visión general de las prácticas alimentarias. Sin embargo, efectué un nuevo procesamiento de los datos de la encuesta, ahora mediante la técnica de heurística, auxiliándome del programa electrónico denominado Ucinet.

Para la tercera parte generé la información, directa y personalmente, mediante la técnica de historia de vida¹², enfocando cada una de ellas a los sucesos y contextos biográficos relativos al cambio de régimen alimentario. El registro de información se hizo a través de entrevistas grabadas en audio, siguiendo un guión genérico, que permitió una aplicación flexible a cada uno de los entrevistados dentro de cada uno de los grupos clasificados previamente (vegetarianos, Tragones...). Las entrevistas fueron transcritas *-in extenso-* y resumidas dentro de tablas-resumen de acuerdo a similitudes y diferencias en torno a diez dimensiones (tipo de régimen, forma de conocer/adquirir, motivos, logros, etc.).

En la descripción del objeto de estudio, seguí varias líneas lógicas en el discurso expositivo. Estas se advierten de inmediato al observar la "armazón" del texto completo. Así, la exposición refleja una lógica universalista y otra particularista. La primera tiene la pretensión de referirse a la globalidad de la cultura alimentaria de la

¹¹ En dicho proyecto (1993-95) se establecieron ocho campos culturales (religión, educación, salud, cultura alimentaria, cultura del abasto, diversión, edición y arte), cuatro periodos históricos (pre-revolución, posrevolución, modernización y pre-crisis); esto se trabajó con tres enfoques empíricos: una encuesta nacional de hábitos y prácticas culturales, una serie de cartografías culturales del crecimiento de las ofertas en las ciudades, y centenares de historias de vida y de familia. Cf. González (1994b).

¹² El acceso a los entrevistados se hizo mediante mi red familiar, así como las redes de amigos y conocidos de que dispongo en la ciudad de Colima. La entrevista se realizó unas veces en la casa de los entrevistados, y otras en su centro de trabajo, tratando siempre que fuera aquel sitio donde existiera la menor distracción posible. Algunas veces las concerté por vía telefónica y en otras cara-a-cara. Posteriormente a cada entrevista, efectuaba alguna nota en mi Diario de Campo, para registrar el ambiente bajo el cual se desarrolló la entrevista, el estado de ánimo del entrevistado y el mío, y resaltando algún hecho singular sobre las experiencias del sujeto o sobre la alimentación colimense en general.

ciudad de Colima, sirviéndose de dos perspectivas complementarias: la histórica (diacrónica) y la contemporánea (sincrónica). Por ello, en la primera parte los descriptores son la tradición culinaria, el patrón alimentario, la ciudad, los sistemas de abasto y de venta de alimentos cocinados, los públicos consumidores de ambos sistemas, los gustos de las generaciones familiares, y los sistemas de clasificación, de ritualidad y de simbolismo. A su vez, en la segunda parte, los descriptores son las prácticas alimentarias de comensalidad, extensión, etc., correspondientes al conjunto de familias encuestadas y los grupos de familias con similar comportamiento alimentario. En la tercera parte describo las prácticas y representaciones alimentarias, conforme a una lógica particularista mediante la que clasifico y distingo a diversos grupos de individuos, con distintas trayectorias de conversión de régimen alimenticio. En cada uno de ellos, se describen prácticas y representaciones que, a nivel individual y grupal, se presentan durante los procesos de cambio.

Para el análisis de los datos seguí diversas estrategias intelectuales. Por ejemplo, en la primera parte, en mi acercamiento a los datos cualitativos (provenientes de FOCYP) me interesaba generar algunas ideas teóricas (nuevas o renovadas categorías y sus propiedades, e hipótesis interrelacionadas), por lo que revisé el material varias veces intentando rediseñar frecuentemente las nociones teóricas. Con un estilo monográfico, procedí a integrar esas nociones a fin de presentar una visión plausible del desarrollo histórico de formación de gustos alimentarios en el caso de Colima. En la segunda parte efectué una operación heurística¹³, lo que me permitió hacer un análisis comparativo de los gustos familiares y arribar a una interpretación teórica mejor fundamentada en los datos, y no forzada por mi marco teórico inicial. Finalmente, para la tercera parte, iba efectuando simultáneamente el análisis a la par que recolectaba los datos (mediante las historias de vida) o comparaba incidentes aplicables en cada categoría de análisis, y "fracturando" esas historias fui encontrando las diferencias y similitudes entre los individuos de un grupo, así como entre los diferentes grupos con cambio de régimen; después, con respaldo en la bibliografía revisada pude integrar las categorías teóricas y sus propiedades, yendo de casos específicos al grupo, y de éste al conjunto de grupos con cambio de régimen.

La estrategia de síntesis tiene mucho que ver con la representatividad empírica de las categorías teóricas y con el recorte y reintegración del objeto de estudio. La exposición global sigue una lógica que va de lo general a lo particular, del pasado al presente, y desde un acentuamiento de la dimensión objetiva de los gustos hasta una visión que combina elementos subjetivos y objetivos de la cultura alimentaria. Así, la primera parte presenta una visión histórica y global de los gustos alimentarios locales, con la cual pueden cobrar una mejor perspectiva los temas más particulares de las otras dos partes: la siguiente con enfoque sincrónico y la última con perspectiva procesual. A su vez, en la segunda parte expuse -en una escala social extensa- la diversidad actual de los gustos alimentarios de las familias en diversos estratos de la sociedad colimense. De modo similar, he aglutinado en la tercera parte los cambios en la cultura alimentaria, que atraviesan a diversos grupos muy específicos de individuos en torno a la formación de identidades y la existencia dinámica de los frentes culturales.

¹³ El procedimiento incluyó: 1) recuperar los valores de cuatro variables (comensalidad, extensión, tradicionalidad y estructura del menú de la tarde) en hoja de cálculo Excell; 2) homogeneizar los valores de las variables colocándolos en escala de 0 a 1; 3) calcular los valores de la tabla de disimilaridades para las familias encuestadas; 4) configurar dendrogramas mediante tres métodos de agrupamiento (average, single y complete link); 5) comprobar la posición de los núcleos en cada agrupamiento, revisar cuestionarios y reasignar algunas familias en otros grupos distintos a aquellos en que fueron agrupados mecánicamente; 6) analizar comportamientos alimentarios mediante los valores de las variables de los grupos, así como describir los atributos socioeconómicos de los grupos y comparar en estos dos aspectos a los agrupamientos de familias entre sí; y, 7) elaborar gráficas para clarificar los resultados del proceso heurístico. Cf. Espinoza V. (1998).

PRIMERA PARTE

LA FORMACION DE LOS GUSTOS ALIMENTICIOS COLIMENSES EN UNA PERSPECTIVA HISTORICA Y COLECTIVA

CAPITULO PRIMERO

LA FORMACION DE GUSTOS ALIMENTICIOS EN LA HISTORIA DE "LARGA DURACION"

1.1 La tradición culinaria colimense: elementos básicos e influencias históricas

Hace poco un historiador colimense (Reyes 1996, p.10) imaginó de un modo muy atractivo las maneras de servir 'una mesa colimota en un día cualquiera' de la época colonial: "con seguridad habría al menos un platillo de carne; quizá un caldo, con algo de bonete (en el recaudo); un trozo de res o carnero, preparado en el asador de la cocina; o tal vez un 'tatemado' de puerco, con la carne previamente macerada en vinagre de tuba; un rico 'chilayo' o una 'pepena'. Una gallina en 'cuachala', o unas chachalacas en mole. Debía haber arroz guisado en 'leche de coco'. También una 'muy regalada y gustosa' ensalada de palmito. Luego un 'muy suave y sensual dulce' preparado con la manzana del coco, cocida en miel de panocha; o dulce de zapote prieto, suave como ante, con azúcar y canela'. La comida podía acompañarse de tuba, o de vino de Castilla; y para terminar un digestivo. Se podía escoger entre un vino de cocos o mezcal (...). Las señoras quizás prefirieran algo menos fuerte, como un licor de ciruela, 'que lisonjea el gusto de todos'. Una cosa que nunca faltó fue el chocolate, el de la tierra o de Tabasco, en agua o en leche, aromatizado con canela o vainilla, de la que aquí mismo se producía. 'Un tecomate de cacao' con pan de huevo de Almoloyan o de Comala, debió ser lo obligado en la merienda".

En esa apetitosa descripción sólo falta precisar que se trata más bien de una mesa criolla, o de una mestiza en fecha especial, y que el acontecimiento tendría lugar durante los siglos XVII o XVIII, cuando el mestizaje cultural ya estaba más adelantado, porque el menú descrito supone una buena capacidad adquisitiva y un buen flujo comercial con productos foráneos. Esa especie de bodegón histórico-literario nos brinda una buena ilustración de las costumbres alimenticias en la Villa de Colima durante el dominio español, y nos introduce así a la cuestión de cómo -a lo largo de la historia regional- determinados productos alimenticios se fueron configurando históricamente como los elementos **constitutivos** de la cocina colimense tradicional. Al respecto, en el cuadro número 1, presento un resumen de los diversos orígenes geográficos y culturales de los elementos básicos que confluyeron en la tradición culinaria colimense.

Enseguida intentaré definir la singular estilización de la comida de Colima, entidad federativa del Centro-Occidente mexicano. Es importante vincular aquí la noción de región con la de cultura alimentaria, como veremos enseguida. Cuando las estudiosas precisan el concepto de la *cocina mexicana*, se llega a advertir que no hay una, sino tantas casi como regiones existen en nuestro país. Por su ubicación junto al litoral del Pacífico, entre las estribaciones de la Sierra Madre Occidental y la Sierra del Sur, la gastronomía colimense ha sido

ubicada en diversas regiones. Consecutivamente se le ha adscrito a la zona costera del Pacífico Norte¹; a la región del Bajío y Occidente² o en el vértice del Norte, Centro y Sur del país³. No obstante, me parece que la cocina colimense tiene un perfil propio correspondiente a su peculiar configuración regional. Esta suposición parte de la idea de que es posible analizar e interpretar las costumbres alimentarias con base en su localización. Esta forma de conocimiento de los alimentos, corresponde a una de las relaciones posibles entre cultura y territorio, pues, como propone Gilberto Giménez (1994, 1996): la cocina es una de las instituciones y prácticas culturales que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado. Bajo el enfoque de Giménez, la región cultural nace de la historia y se define mediante la articulación de diferencias *micro* (regionales y/o sociales), dentro de una unidad expresada en cierto estilo de vida y en ciertas formas simbólicas distribuidas por toda la región y consideradas como emblemáticas. Entre dichas formas se hallan los hábitos alimentarios, la cultura alimentaria propia y distintiva, la cual está en el mismo nivel de significación simbólica de otros elementos culturales muy variados⁴.

El estado de Colima por ello presenta una diversidad de formas simbólicas propias, que nos indican la existencia de una región sociocultural en su territorio⁵. Siguiendo esta línea, yo considero al menú típico de Colima como un verdadero muestrario de la cultura regional (Oseguera P. 1995a), y he definido a la cocina tradicional colimense como: variada, fresca, morosa, laboriosa, criolla y mestiza. Estos rasgos son muy representativos de la estructura básica de la tradición culinaria colimense, como tendremos oportunidad de apreciarlo en este estudio. Según Contreras Hernández (1993, p.71), toda **tradición culinaria** regional o nacional consta de los siguientes cuatro elementos indispensables: "1) el limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio.[...]; 2) el modo característico de preparar estos alimentos [...]; 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad; y, 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas a: el número de comidas diarias, el hecho de que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y la observación de tabúes. Estos cuatro elementos dan lugar a lo que se llama una *cocina*". Véase el cuadro No. 1, adjunto aquí mismo, donde presento un resumen de los diversos orígenes geográficos y culturales de los elementos básicos que confluyeron en la tradición culinaria colimense.

¹ Así lo hace Patricia Quintana (1993), al ubicar en el mismo grupo de cocinas a Sinaloa, Nayarit, Jalisco y Colima, y en el que incluso llega a afirmar que la cultura y cocina de Colima se parece mucho a la de Jalisco, sólo que en la primera entidad se conservan más puras las tradiciones, dadas las condiciones de aislamiento en que vivió su territorio por largo tiempo.

² A su vez, Ana Benítez Muro (1997, p.5) divide el territorio nacional en siete regiones con sus propias tradiciones culinarias, según el uso de ciertos ingredientes y las formas de cocinar y consumir los alimentos tradicionales: 1) la Península de Baja California, el Noroeste y la Sierra Tarahumara; 2) la Sierra Madre Oriental; 3) el Centro y el Oriente; 4) la costa del Golfo de México; 5) el Bajío y el Occidente; 6) el Sur y, 7) el Sureste.

³ Así, Guadalupe Pérez San Vicente -en Quijano (1994, p. 76)- reconoce tres principales zonas gastronómicas: el Norte de los asados, el Centro de los guisados y el Sur con su combinatoria de aromas.

⁴ Por ejemplo: Música, danza, trajes regionales, literatura, elementos conspicuos de la flora y fauna regionales, ciertos productos agrícolas o artesanales, el sociolecto regional, las fiestas tradicionales, los lugares y rutas de peregrinación, los tipos humanos característicos en términos cuasi-étnicos o cuasi-raciales, etc.

⁵ Su particular habla regional ha sido estudiada por Juan Carlos Reyes (1991b). La peculiar historia de Colima ha sido compendiada aménamente por José Miguel Romero (1994). Un geosímbolo cultural muy destacado del estado de Colima son sus volcanes ("de fuego y de nieve"), mientras que entre la flora característica de la ciudad de Colima sobresale el cocotero, cuya profusa presencia local propicia el mote de "ciudad de las palmeras".

Con la mayoría de elementos de esta definición, la indagación que he hecho a través de los recetarios y cocineras locales me posibilita caracterizar la estilización regional de la cocina colimense, en la cual se observa un extenso repertorio de platos y bebidas arraigadas y difundidas en los gustos de la mayoría de la población local⁶. De este modo, se cuentan 274 platillos y bebidas en el menú colimense tradicional, clasificados en 17 tipos de alimentos y se jerarquizan en el siguiente orden de preferencias de consumo: 1) **carnes rojas**; 2) **aves**; 3) antojitos regionales, pasteles y repostería, ensaladas, sopas secas y pastas; 4) pescados y mariscos, y sopas caldosas; y, 5) salsas, huevos y ciertas verduras. En este menú, los platillos de mayor consumo entre la población local se preparan con unos pocos **ingredientes básicos**, que son los siguientes: pollo, huevos, cerdo, res, maíz, trigo, arroz, leche y sus derivados, chiles, jitomate, cebolla, papas, chayotes, calabacitas, zanahorias, ajo, pimienta, naranja, limón, chocolate, aceite, manteca, azúcar y sal. En esta enumeración faltan los diversos derivados alimenticios de la palma de coco, animales de caza y pesca, hierbas y frutas nativas, etc., que en épocas pasadas formaron parte de la tradición culinaria local.

Una buena parte de estos ingredientes básicos, tiene una larga historia que corresponde al período virreinal e incluso se extiende a la época prehispánica. Así, lo peculiar de esta región es que en su cocina se combinó el gusto español de la Villa de Colima con el de los pueblos indios circundantes, añadiéndoseles ciertos ingredientes y formas de elaboración procedentes del mundo árabe, asiático y alemán (véase cuadro No. 1).

Sobre los modos característicos de preparar los alimentos, cabe indicar que, la tradición culinaria surgida del choque de culturas en la conquista y colonia, privilegió los procedimientos acostumbrados en España, como el freír muchos ingredientes y “marinar” con vinagre o cítricos las carnes, y marginó algo tan autóctono como el asar⁷. En general, los modos de elaboración de la cocina colimense corresponden a un oficio laborioso y moroso, pues una buena cantidad de los platillos de mayor tradición requieren de numerosas y dilatadas faenas culinarias. Así, las recetas de muchos platillos regionales exigen un trabajo paciente de varias horas y más de cinco procedimientos distintos. Entre las clases de platillos tradicionales con mayor complicación técnica se hallan los antojitos, sopas y budines, aves, carnes rojas, postres y bebidas típicas (ver más adelante inciso 2.4 Cambios culinarios...).

La observación de tabúes y la selección de ingredientes alimenticios del medio natural son otros aspectos relevantes de la cocina colimense, determinados fundamentalmente por criterios hispanos. La etapa histórica de la conquista española y el dominio colonial de tres siglos, representó para México un encuentro/choque de criterios hispanos y autóctonos en torno a los alimentos, confrontación que he resumido en el cuadro No. 2 que adjunto aquí.

⁶ Para determinar la jerarquización de los distintos grupos de alimentos, procedí como sigue: 1) de ocho libros colimenses de cocina recopilé una lista de nombres de los platillos y bebidas locales; 2) a cuatro especialistas, cocineras locales de larga experiencia (como amas de casa, una maestra de cocina y una microempresaria del ramo), les pedí que escogieran aquellos que forman parte de las costumbres alimenticias regionales; 3) luego ellas clasificaron los alimentos seleccionados en tres categorías de frecuencia de consumo (mucho, regular y poco); 4) al final, yo integré una lista con todos los nombres de platillos y bebidas que se señalaron como de más alta frecuencia.

⁷ Es significativo que en los recetarios colimotes se use el término “asado” con una acepción inesperada, pues en realidad consiste en freír carne con manteca. Citemos como ejemplos el “asado negro” (Círculo de Empleadas del Sagrado Corazón 1930), o también del “asado casero”, donde el filete de res tierno se mecha con tocino o jamón crudo y condimentos, y se frie en manteca hasta quedar suficientemente cocido y dorado.

CUADRO No. 1

ORIGEN DE LOS ELEMENTOS BÁSICOS DE LA TRADICIÓN CULINARIA COLIMENSE

ELEMENTO CULINARIO (ingrediente, condimento, procedimiento o platillo)	ORIGEN GEOGRÁFICO Y CULTURAL
Maíz, frijol, chile, calabazas, jitomate Aguacate Chocolate Sal	América
Res, cerdo, pollo, huevos de gallina, leche de vaca y derivados (queso, mantequilla, crema y jocoque) Trigo Calabacitas, zanahorias Ajo, pimienta Aceite de oliva, manteca de cerdo	España
Freír, marinar y curtir en vinagre	España
Arroz Cítricos Verdura en vinagre Pasitas, almendras, aceitunas Canela, café Azúcar	Mundo Árabe
Derivados alimenticios del coco Vinagre del coco	Filipinas
Curry	India
Salsa "tiroleza" Ante Colimote Tortilla de huevo "a la austríaca"	Alemania y Austria

CUADRO No. 2

CONTRASTE ENTRE CRITERIOS HISPANOS Y GUSTOS AUTOCTONOS EN LA COMIDA

ALIMENTOS	INDIGENAS*	ESPAÑOLES
Maíz, frijol y verduras	Comida de las culturas mesoamericanas (alimentos rutinarios entre macehuales o plebeyos)	Signo de pobreza –nutren menos-
Trigo, queso y aceite		Signo de riqueza – nutren más-
Frutas de árboles nativos de Colima	Comida de los indios	<i>Muy nocivas, repugnantes, desamorables, desabridas, fastidiosa, etc.</i>
Frutos, tallos, hojas y raíces de plantas herbáceas de Colima	Comida y bebida de los indios	<i>De gusto simple o muy simple, desabrido, no da buen gusto</i>
Insectos comestibles	Comida de indios	<i>Sucios, impuros, plagas</i>
Perros escuintles	Comida y compañía (en la vida y en la muerte)	<i>Sucios, inapropiados</i>
Pescado lacustre y fluvial de Colima	Comida de indios	<i>Muy espinoso y de mal gusto</i>
Vino colimense de uvas cimarronas Vino de mezcal/ "vino" de cocos	Bebidas de indios, negros, afroestizos, etcétera	<i>"menos malo"/ nocivo a la salud/ emborrachador y causante de enfermedades mortales y violencia vs. sanísima y medicinal**</i>

Fuente: Joseph Morales, Juan. "Descripción de Ixtlahuacán". Guzmán Nava, Ricardo, Crónica y Lectura Colimense. También: Pérez M., Herón. "La comida en el refranero mexicano, un estudio contrastivo", en Long, Janet (coord.), Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos, Ed. UNAM, 1997; Brokman Haro, Carlos. La cocina mexicana a través de los siglos. T. II Mestizaje culinario, Ed. Clío- Fund. Herdez, México, 1996, Reyes G., Juan Carlos, La antigua provincia de Colima, siglos XVI al XVIII.

*Desgraciadamente no parece haber fuente que documente los significados atribuidos a los alimentos en los pueblos mesoamericanos. Sólo se ha percibido la distinción entre comida para dioses y comida para humanos. Cf. Nina M. Scott, "La comida como signo. Los encuentros culinarios en América", en Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM, México, 1997.

** Términos discrepantes entre la Real Audiencia y el cabildo de la villa, al inicio del siglo XVII.

Para la cultura alimentaria colimense, lo anterior significó el establecimiento e imposición de una clasificación jerárquica de los distintos productos alimenticios. Como ha sido demostrado por Pérez Martínez (1997) con su estudio del refranero mexicano, entre los alimentos marcados como importantes y síntoma de riqueza se contaban la carne (de res, gallina y pollo), el pan de trigo, el queso, aceite, etc., mientras que entre los productos menos relevantes y signos de pobreza estaban las verduras, el frijol y el maíz (tortillas, tamales y tacos)⁸. Por ello, no es casual que entre la población colimense se haya adoptado a los platillos con carne como objetos de consumo celebratorio o festivo, en contraposición a los de consumo ordinario (ver en el capítulo cuarto el inciso sobre Ritualidad). También en la tradición culinaria de la ciudad de Colima se quedó hondamente marcado dicho sistema clasificatorio de los alimentos, donde las verduras, leguminosas y frutas quedan subestimadas en su valor alimentario, mientras que, por el contrario, las carnes son altamente apreciadas (de esto dan cuenta varios testimonios citados en la tercera parte, particularmente entre los vegetarianos).

De acuerdo a lo antes indicado, los españoles excluyeron muchos de los productos vegetales y animales que constituían la dieta autóctona prehispánica, y que no encajaban con sus gustos procedentes de la península ibérica, reduciendo también así el aporte indígena a la cultura culinaria regional⁹. Por ejemplo, productos como los insectos y perros fueron tajantemente proscritos de la dieta colimota, y eso permanece hasta la actualidad. También fueron marginados muchos frutos de la rica flora nativa, conformada tanto por árboles como por diversas plantas "menores, silvestres y domésticas", de las que los españoles se expresaban con desconfianza, desagrado y franco rechazo. Por otra parte, la producción agrícola especializada que introdujeron los conquistadores y que ha alcanzado su nivel máximo en el siglo XX, ha mermado mucho las reservas de plantas silvestres autóctonas con alto valor nutricional, que están plenamente adaptadas al clima cálido sub-húmedo y a la vegetación de selva baja predominantes en la entidad (Gallardo M. y otros 1992).

La influencia árabe en la comida colimense se ejerció mediante la cocina española que llevaron los primeros colonos peninsulares de la Villa de Colima. Y tal influencia se detecta fácilmente en la reiterada presencia de dos compuestos condimenticios: el de la "fruta en vinagre" y la tríada pasitas-almendras-aceitunas (o su variante pasitas-almendras-canela). El primer compuesto, que se usa para elaborar antojitos, botanas, sopas y guisados, consiste-según receta contemporánea- en un aderezo hecho con verduras finamente picadas (cebollas, chiles serranos, calabacitas y betabel), más orégano, vinagre de tuba, sal y azúcar. La "fruta en vinagre", adquirible hoy en las tiendas o mercados o de frecuente manufactura casera, está presente en las recetas de algunos de los platillos de mayor fama en la tradición local: las llamadas "enchiladas colimenses", los frijoles "puercos", la sopa de boda, de pan o de fiesta. La "fruta en vinagre" de la tuba colimense, viene siendo una efectiva reelaboración de la costumbre árabe por la verdura en vinagre, pues en esta región los ingredientes se pican muy finamente, además de que se usó un tipo de vinagre especial: el producido

⁸ "La comida, en efecto, es lo que más distingue a los pobres de los ricos. El refranero [mexicano] no sólo contiene una escala de comidas, sino que las comidas aparecen como verdaderas marcas indicadoras del puesto que se ocupa en la escala social. El refranero [...] refleja, generalmente, los niveles populares de la tradición alimentaria: lo que come la gente del pueblo y los alimentos que esa gente del pueblo tiene como alimentos de lujo: la carne, por ejemplo. Entendiendo por carne, siguiendo la tradición española, la de res y, desde luego, la de pollo". Cf. Pérez M. (1997, p. 523).

mediante la fermentación de la tuba, néctar extraído de la palma de coco importada a esta región desde Filipinas en el siglo XVI. Por su parte, la combinación árabe-española de sabores fuertes y contrastantes, de pasitas-almendras-aceitunas\canela, se empleó también en diversos guisados de la tradición culinaria aún viva, como son las enchiladas "colimenses", la sopa de boda y la capirotada, sea ésta de agua o de leche.

También son dignas de mención las influencias de Filipinas, India y Alemania en la gastronomía colimota, aunque quizás no resultaron tan notables como la árabe. En Colima, la disponibilidad de un litoral con diversas bahías, propició el contacto con cocinas de ultramar desde la Conquista hasta la actualidad: "Las costas colimenses veían llegar y partir embarcaciones hacia otras partes del mundo. Barcos y goletas llegaban a Santiago desde lugares tan remotos como las Filipinas [...] también había comunicación con las Californias, Guatemala y el Perú. Todo eso permitió el intercambio con culturas diferentes y dio ocasión para que algunos extranjeros se quedaran a residir en estas tierras" (Guzmán de Vázquez 1987, p.19).

Gracias a los vínculos ultramarinos creados por el Imperio Español, a estas tierras arribaron los filipinos en la segunda mitad del siglo XVI, y a ellos se les deben muchos ingredientes culinarios provenientes de la palma de coco, cuyo cultivo y aprovechamiento ellos se lo transmitieron a la población colimense, y a partir del gusto de los colonos españoles pronto se convirtieron esa palma y sus productos en signo culinario de identidad regional. Desde entonces, la palma de coco fue adoptada como cultivo por todos los vecinos de la Villa de Colima que tenían huertas de cacao. Hacia principios del siglo XVII, los palmares de coco ya estaban muy extendidos por la Provincia de Colima, elaborándose con el cocotero varios productos gastronómicos, desde platillos hasta diversas bebidas. Todo este aprovechamiento tan integral se debió, según el historiador Reyes (1996, p.8), a los "indios chinos" [quienes] enseñaron a indios y españoles la manera de obtener del cocotero, además de la fruta en sí, la tuba y el 'vino de cocos o aguardiente [...] miel, aceite, vinagres y mantequilla y leche".

En 1612 y bajo la influencia de los comerciantes españoles de la ciudad de México, la Real Audiencia calificó negativamente al vino de cocos, argumentando así la necesidad de talar totalmente los palmares de coco en toda la provincia colimota. Sin embargo, el cabildo de la Villa de Colima reaccionó con rapidez y resolución ante dicha amenaza tan extensiva, y redactó una "Probanza", donde esta bebida resultaba superior a los "caldos de Castilla" y a otras más, ya que constituía una "bebida sanísima y para todo género de personas saludable [y] medicinal" (Sevilla del Río 1977). Indudablemente que este hecho histórico constituyó un episodio "clásico" del largo enfrentamiento, acaecido en el campo de los gustos alimentarios de estas tierras.

Especial importancia para la cocina criolla parecen haber tenido el aceite y vinagre de coco, pues venían a sustituir al aceite de olivo y el vinagre de vino de uva, por costosos e inasequibles en este *finisterre* novohispano. Sin embargo, la prohibición del Virrey de Alburquerque (1701-1711) afectó bastante al cultivo del cocotero colimense, pues a mediados del siglo XVIII había decaído totalmente la producción y el comercio del vino de coco. Pero, ya entonces, había quedado su marca en la tradición culinaria colimense. Mucho después,

⁹ Esto se desarrollará en el inciso siguiente.

durante el porfiriato, la agroindustria colimense en 1880 contaba entre sus giros a la extracción de aceite de coco, y con el primer gobernador surgido de la Revolución Mexicana, Trinidad Alamillo, los palmares fueron nuevamente promovidos en la entidad. Es precisamente de principios de siglo de donde provienen las dulcerías tradicionales que producen los famosos alfajores y cocadas, que han declinado en el gusto diario de la población, pero siguen constituyendo un símbolo de la cultura culinaria regional y, siendo así, se ofrecen así al turismo o a los parientes y amigos.

La huella de la India en la cocina local está presente con el curry, un ingrediente básico en algunas recetas de aves y carnes, tales como el "pollo al curry" y las albóndigas "a la india", a las que se baña con una salsa de curry. En lo que se refiere a la influencia alemana podemos ubicarla en la segunda mitad del siglo XIX, cuando la acaudalada inmigración alemana se estableció en Colima en calidad de hacendados, banqueros, comerciantes, exportadores, importadores y navieros. Esta afluencia europea logró incorporar apenas algunos platillos a la tradición culinaria local, como el pescado con "salsa tirolesa", la tortilla de huevo a la "austriaca" y el "ante" colimote¹⁰, donde sí es posible apreciar la mezcla heterogénea de condimentos e ingredientes.

Los gustos alimenticios generados así, a partir de las múltiples influencias culturales acaecidas a partir de la Conquista, han sido el troquel básico en el que se formaron las disposiciones de consumo de los colimenses hasta bien entrado el siglo XX. La presencia de otros ingredientes, modos de elaboración y condimentos, ha sido relativamente reciente y no ha desplazado ni desfigurado la tradición culinaria local, sino que la ha enriquecido de nuevos aromas, texturas y sabores. Esa tradición culinaria regional, conformada a lo largo de cuatro siglos, se ha comenzado a redefinir durante el siglo XX por influencia de diversos factores, produciéndose nuevos comportamientos alimentarios. En los apartados siguientes examinaremos el proceso de formación en el largo plazo de los gustos alimenticios colimenses.

1.2 Desarrollo de los sistemas agropecuarios entre la época precortesiana y el virreinato español

La cocina regional de Colima se ha incluido en la llamada macroregión del Occidente, junto a los estados de Jalisco y Aguascalientes (Avila Hernández y otros 1988, p.49-58), y, para caracterizar la cultura de esa área, un estudio reciente trazó la hipótesis de que en ella la conquista española representó la virtual extinción de la población nativa. Este hecho básico dio lugar a que "el mestizaje racial y cultural fuera menor y más paulatino

¹⁰ El ante resultó ser un entrecruzamiento de culturas, y no un simple traslado a tierras tropicales de una receta de la vieja Europa: "este postre mágico, monárquico, excepcional, rey en un país de postres succulentos, postre que es romántico y barroco en su conjunción del coco y de la almendra y que se sirve para manteles largos, de excepción. Pues bien, este ante, que en Colima se paseaba en procesión, como al Santísimo, es el resultado de un portentoso encuentro, posible únicamente en Colima: el del antojo alemán y los recursos del trópico [...] Y mezclando las pequeñas y elegantes frutas del mundo frío como el piñón y la almendra con la sensuales y abundosas del mundo caliente, fueron surgiendo de las manos diligentes de aquellas señoras, que en el piano también tocaban a Schumann...". Cf. Guzmán de Vázquez (1987, p.177).

que en el centro del país" (Avila Hdez. y otros), con un desarrollo de dos tendencias diferenciadas de costumbres regionales. Estos señalamientos son muy sugerentes, pues nos llevan a buscar los matices alimenticios que el mestizaje cultural produjo en el territorio colimense.

Fueron numerosos los pueblos autóctonos que antes de la presencia española habitaron el territorio correspondiente al hoy Estado de Colima. Al momento de la Conquista dichos pueblos conformaban una unidad política, que se ha dado en llamar "Reino de Colimán", la cual abarcaba un espacio geográfico mucho mayor del que hoy posee esta entidad federativa (ver el gráfico No. 1, donde presento una imagen de esto).

Durante la época precolombina, diversos flujos migratorios conformaron un abigarrado mosaico étnico¹¹ de otomíes, nahuas, tarascos y tecos (entre otros grupos), quienes se asentaron en una extensa región de los estados actuales de Jalisco, Colima y Michoacán. De hecho, a partir de 1857 cuando Colima es elevada a la categoría de Estado Libre y Soberano, "quedó reducida a menos de la quinta parte del área que tuvo desde 1523 como Provincia" (Oseguera V. 1967, p.17). No obstante, tiene sentido advertir que el territorio que le fue reconocido por el Constituyente del '57, quedó situado justo al centro de esa enorme Provincia de la Nueva España, heredera de la configuración sociopolítica del Señorío o Reino de Colimán (ver gráfica No. 1, que esboza dicho tránsito histórico). El que Colima haya permanecido en tal posición focal le significaría a la postre que su cocina regional tendiera a presentar muchos rasgos en común con amplias zonas limítrofes de Jalisco y Michoacán, en particular con el Sur y la costa jaliscienses y el Suroccidente michoacano.

De acuerdo a los testimonios recogidos por los oidores y cronistas en los primeros años del dominio español y la investigación basada en ellos del norteamericano Carl Sauer, la vasta región del Señorío o Reino de Colimán era habitada en los albores del siglo XVI por 350 mil indígenas distribuidos en dos niveles altitudinales: 1) 200 mil en las partes bajas de la costa y tierra caliente de Colima, Motines, Cihuatlán, Milpa Alta y Espuchimilco; 2) y, 150 mil más en las tierras altas de Tamazula, Zapotlán, Tuxpan, Amula, Coalcomán, y los pueblos después conocidos como "de Martín Monje". Además de residir ahí la mayor parte de la población, en las tierras "bajas" estuvieron el mayor número de concentraciones urbanas y las zonas agrícolas más desarrolladas, en contraste con las tierras "altas" donde, a su reducida población, se agregaba un escaso número de centros semiurbanos y una agricultura más limitada (aunque en compensación por esto último, los poblados más importantes de la zona montañosa fueron centros comerciales de productos minerales). Todo ello parece tener una lógica muy consistente: a mayor desarrollo agrícola, más cantidad de habitantes, creciente grado de urbanización y un mayor desarrollo de las culturas aborígenes.

En el Señorío de Colimán se estableció una sociedad sedentaria y enfocada a la agricultura, complementada con la recolección, extracción de sal, pesca, caza, cría de animales domésticos y minería. En la actividad agrícola fueron diversas las técnicas de producción utilizadas: en algunas áreas con recursos fluviales se

¹¹ En 1554, durante su visita a esta provincia novohispana, Lebrón de Quiñones aún encontró un heterogéneo mosaico lingüístico: "hay muy gran diferencia de lenguas que ha acontecido día para darles a entender lo que vuestra alteza manda hacer juntar alguna cantidad de pueblos y en diez leguas de comarca haber treinta y tres lenguas diferentes que unas a otras no se entienden y en muchos pueblos pequeños hay tres y cuatro diferencias de modos de hablar [...]". Cf. Lebrón de Quiñones (1979).

GRAFICA No. 1

Hueytlahtoanazgo de Colimán a inicios del siglo XVI

empleó el regadío; bajo condiciones de temporal se manejó un sistema semejante a la roza-tumba-quema, aunque sin carácter nómada, y finalmente, el manejo de terrazas o plataformas en sitios con mayor pendiente (Anguiano Tafolla 1983).

En cuanto a rendimientos y productos alimentarios, también existieron grandes diferencias entre las tierras *altas* y *bajas* de la geografía colimota (Muench y otros 1987), que no obstante lo anterior se mantuvieron vinculadas por el comercio e integradas bajo el mismo mando político del Hueytlatoanazgo de Colimán a inicios del siglo XVI¹². En las zonas de tierra caliente sobresale la disponibilidad de sistemas de riego que permitían levantar dos cosechas de maíz al año y establecer huertas de cacao (único cultivo autóctono que los conquistadores asumirían con particular interés). Otro rasgo relevante de las tierras bajas, es que allí se cultivó una gran variedad de plantas destinadas al consumo humano, comenzando por el conjunto básico de la dieta aborígen mesoamericana -maíz, frijol, chiles y calabacitas- y continuando con camotes, calabazas dulces o yucas, amaranto, cacahuete, chía, tomate, tabaco nativo, piñas y diversos frutales (con más importancia se menciona al cacao, aguacate, ciruelas, chichazapote y zapote; y en menor escala aparecen las anonas, huaje, guayaba y bonete).

En contraste con el trópico colimense, en las tierras altas, de clima templado y relieve montañoso, se desarrolló una producción agrícola más limitada en sus rendimientos y biodiversidad, aunque con ventajas comparativas en ciertos productos vegetales y animales, tales como el chichazapote, ciruela, zapote blanco y prieto, chile, frijoles, maguey, perros, pavos, abejas y cochinillas, con cuyos excedentes se comerciaba y tributaba con la población de las tierras bajas. Los datos anteriores, podemos considerarlos como indicios de una cierta variedad en la alimentación autóctona regional, misma que se correspondería con la biodiversidad mencionada. Con ello no queremos suponer que existiera una dieta homogénea entre la población autóctona, pues al igual que en el centro del país, existía una clara diferenciación social en su seno, lo cual sin duda abarcaría también a la alimentación de los diversos grupos sociales jerarquizados (García Acosta)¹³. De este modo, es factible suponer que la dieta prehispánica se volvía más monótona entre los pueblos indígenas sometidos y más variada entre los núcleos dirigentes. Es significativo también que, la mayor disponibilidad de alimentos en las tierras bajas -con ecosistemas de mayor productividad agrícola-, coincidiera con una mayor proporción de la población prehispánica (57%) y el asiento de los grupos dirigentes del Hueytlatoanazgo, como fueron los tlatoanis o nobles, los jefes guerreros y los sacerdotes o chamanes (Anguiano Tafolla 1983, p.54).

¹² "Las relaciones políticas que se pueden ver al interior del reino de Colimán son semejantes a las de otras regiones de parecido desarrollo. Tenemos que un grupo asentado en Caxitlán, en el Valle de Tecmán, hegemoniza la región gracias a sus aptitudes guerreras, tomando como tributarios (en especie) a los habitantes de otras regiones y desarrollando una cierta actividad comercial entre las tierras bajas y las tierras altas. Al interior de cada señorío, y dependiendo del grado de desarrollo cultural, se desarrollan formas de tributación en las que en la cúspide de la pirámide social se encuentran los guerreros y los sacerdotes, siendo en algunas regiones desempeñada esta doble función por los mismos sujetos". Cf. Muench y otros (1987, p.23).

¹³ En este texto se expone la distinción básica entre la cocina del poder y la cocina plebeya, correspondientes a la diferencia social en la sociedad mesoamericana entre pipiltin o nobles y los macehuales o plebeyos. Ambas cocinas se diferencian bastante en el tipo, cantidad y calidad de alimentos. Mientras que la alimentación de los *macehuales* se basaba en la tetralogía rutinaria de maíz, frijol, chile y calabaza, complementada con la recolección de frutas, nueces, hojas, raíces, insectos, aves de caza, verduras y hierbas, la de los *pipiltin* era muy extensa en ingredientes (carne, pescado, fruta, verdura y granos), variada en platillos, diversa en el sazón proporcionado por numerosos chiles y exclusiva en el uso de ciertos productos selectos (p.e. pescado blanco, ranas, ajolotes, acociles y escamoles o huevo de hormiga), que por cierto algunos siguen estando al alcance de muy pocos.

La Conquista Española vino a marcar hondamente dicho patrón alimentario de las culturas aborígenes. La introducción de la ganadería, la extracción de metales preciosos, el nuevo sistema de plantaciones comerciales (principalmente de cacao y palma de coco) y la imposición de prejuicios y preceptos europeos -como factores principales- trastocaron el patrón productivo de esta región occidental de México. Los mejores recursos productivos de las tierras altas y bajas de la región, fueron controlados y encauzados al enriquecimiento y gustos de consumo de la minoría española, reduciendo así la producción para la subsistencia de los indígenas, cuya fuerza de trabajo fue puesta sin límite al servicio del modelo colonial de explotación y acumulación de capital. *Tan sólo de la minería novohispana se sabe que empleó en Colima a cuadrillas de hasta dos mil indios mal alimentados, quienes trabajaron en: el transporte de provisiones a grandes distancias, la apertura de caminos y brechas a través de la sierra y la extracción directa de metales preciosos.* A pesar de las grandes expectativas puestas en la búsqueda de oro y plata, pronto la minería regional se reveló de proporciones muy modestas, aunque su explotación significó la muerte de un gran porcentaje de la población indígena colimota en el siglo XVI (Reyes 1995, p.87). De esta manera, los colonos españoles debieron volver pronto sus ojos a la tierra y asumir con resignación su más modesta condición de productores agrarios.

Tan funesta fue la explotación de la fuerza de trabajo autóctona que, en tan sólo tres décadas del siglo XVI, la población aborígen se redujo a una ínfima parte como resultado de esos mecanismos de tributación, de trabajos forzados en minas y plantaciones, el servicio de "tamemes", la confiscación de sus mejores tierras por los colonos españoles y la introducción de las nuevas enfermedades venidas de ultramar. Este proceso significó una violenta y enorme disminución de la población indígena, a niveles mucho menores de los alcanzados al momento del "Encuentro de los dos Mundos"; y en ello, es muy elocuente el testimonio que ofreció en 1554 (a solo tres décadas de fundada la Villa de Colima) el Oidor y Visitador de la Corona Española, el acucioso Lic. Lorenzo Lebrón de Quiñones¹⁴. El impacto de dicha disminución de la población autóctona fue de larga duración y enorme trascendencia, ya que la provincia de Colima parecía condenada a desaparecer, porque la población decreció de modo continuo desde mediados del siglo XVI hasta fines del siglo XVII; y sólo en las postrimerías del siglo XVIII esta provincia recuperó el número de habitantes que tenía a mediados del siglo XVI (Reyes 1995, p.49).

Durante el periodo novohispano, el desarrollo demográfico de esta provincia siguió este patrón: por una parte, los indios perdieron el primer lugar; y por la otra, los grupos de blancos y mestizos se convirtieron en la nueva mayoría social. Entre los mestizos fue importante la presencia de "pardos" (mestizaje con afroamericanos) e "indios" filipinos. Sin ser idénticos los procesos demográficos, la pérdida de importancia numérica de la población autóctona frente a la mestiza y foránea también ocurrió, de modo general, en toda la Nueva España, al grado que -según Semo (1975, 1982)- en el siglo XVII México fue convirtiéndose en una colonia de poblamiento y mestizaje. Al finalizar la época colonial, la composición étnica de la población colimota (calculada

¹⁴ "La provincia de Colima y los valles y provincias a ella anexas que ahora están debajo de la jurisdicción de aquella villa solia ser tierra muy poblada de gente cuando los españoles la conquistaron y según la relación que pude haber era en tanta suma y cantidad que de cien partes de gente ahora no hay la una [...] en muchos pueblos vistos estos trabajos los que no se morían soy informado que tenían orden y modo para que sus mujeres no concibiesen y otros no tener acceso a ellas según orden de naturaleza, sino contra ella y si algunas había

en 17,139 individuos) consistía en: un 42% de 'pardos' o afromestizos, seguidos por el 27% de españoles, otro 25% de indios y tan sólo un 4% de mestizos. En tal balance étnico resaltan dos hechos: el predominio absoluto de la población con influencia africana y que el grupo español (criollos y peninsulares) ya supera en número al grupo indígena (Reyes 1995, p.57).

Por lo anterior, en Colima y una amplia región del Occidente mexicano que incluye a Jalisco y Aguascalientes, la reducida presencia de la población indígena originó desde el período colonial hasta el siglo XIX, un proceso de mestizaje racial y cultural mucho menor y más paulatino que en el centro del país, hecho histórico que se reflejó en la gastronomía y otros aspectos de la cultura actual del Occidente mexicano: "por lo demás, una marcada división entre conquistadores y naturales, con la prohibición de mezclarse entre sí, dio lugar al desarrollo de dos vertientes en el costumbrismo regional" (Avila Hdez. y otros 1988). Esta especificidad histórica la había señalado en un texto mío sobre la cultura colimense: "lo peculiar de nuestra región es que en dicha cocina se empalmó el estilo criollo de la Villa de Colima con el gusto indígena de los numerosos pueblos que la circundaban. Tal vez por ello, la cocina regional [de la entidad] se podría pensar como el crisol criollo que [re]fundió en su seno muchos ingredientes de origen español, con algunos pocos -aunque decisivos- de su entorno indígena. Esto también se lo debemos a nuestra peculiar historia regional" (Oseguera P. 1995, p.38). Efectivamente, la cocina colimense -como la mexicana- es un fruto que surgió de la mezcla de elementos hispánicos con los autóctonos, pero la drástica reducción de la población indígena en esta región ocasionó -junto con otros factores- que el aporte nativo fuera menor, sobre todo, en la capital de esta provincia, poblada durante mucho tiempo en forma exclusiva por los colonos peninsulares, sus descendientes criollos y los sirvientes afromestizos¹⁵.

La *reducción* y segregación de la población autóctona es un hecho histórico bien documentado. Por ejemplo, desde el siglo XVI, la relación del Visitador Lebrón de Quiñones mencionaba un **centenar y medio** de pueblos: desde entonces él advirtió que se habían fusionado pueblos indígenas por la ambición abusiva de los españoles o por lograr un mayor control religioso de los *naturales*¹⁶. A fines del virreinato, el Censo de 1793 señalaba que los aborígenes vivían en **trece** pueblos de indios¹⁷.

Además del factor demográfico, en la formación de los gustos alimentarios regionales influyeron mucho las neofobias españolas ante la dieta autóctona colimense (véase cuadro No. 2, presentado páginas atrás). Así, por no amoldarse a sus gustos, los colonos españoles excluyeron muchos de los productos vegetales y animales

que concebían procuraban matar las criaturas antes que saliesen a luz diciendo que no querían ver a sus hijos en el cautiverio y servidumbre que ellos estaban". Cf. Lebrón de Quiñones (1979, p. 30 y 32).

¹⁵ El padrón levantado en 1793 registró en la Villa de Colima los siguientes pobladores: 1,939 españoles, 2,109 mulatos, 181 mestizos y 85 castizos. Cf. Diego de Lasaga (1974).

¹⁶ "Eran muy mayor suma y cantidad los pueblos y muchos del todo se han perdido, otros que los dueños y personas que dellos se servían por no tener título ni derecho a ellos los hacían juntar al pueblo que su encomienda rezaba y contenía y destos ha habido muy gran cantidad. Otros que por parecer de religiosos por convenir así para mejor ser industriados en las cosas de nuestra santa fe católica, los sacaban de los montes a los llanos donde pudiesen ser mejor doctrinados y visitados y de cuatro y cinco pueblos se juntan en uno y se intitulan y llaman todos por un nombre [...]", Lebrón de Quiñones (1979, p. 33).

¹⁷ Probablemente estos corresponden a los mismos pueblos reportados en 1778 y que son estos trece: Xicotlán, Cautlán, Yshauacán, Tamala, Tecomán, Caxitlán, Almoloyan, Comala, Coquimatlán, Quisalapán, Xuluapan, Xuchitlán y Zacualpan. Aparte de estos poblados se registró la existencia de cuatro estancias de ganado mayor, nueve estancias pequeñas, cinco haciendas y ocho ranchos. Cf. Reyes (1995).

que constituían la dieta regional prehispánica. En consecuencia, una gran cantidad de especies vegetales nativas fueron discriminadas por la población peninsular y mestiza, reduciendo también así el aporte indígena a la cultura culinaria regional. Ello queda de manifiesto en la "Descripción de Ixtlahuacán" que, en 1778, escribiera Juan Joseph Morales (1988), responsable del curato de este pueblo, dirigida a la Corona Española, pues resulta muy ilustrativa de la forma sesgada en que el grupo español valoraba la rica biodiversidad de una de las más desfavorecidas zonas climáticas de la Provincia de Colima. En esa "Descripción..." se expresa una clasificación gastronómica de los vegetales colimotes, que rechaza a una mayoría de productos acostumbrados por la población indígena, admitiendo unos pocos alimentos que son cotejados con sus homólogos españoles. En relación a su "noticia de los árboles que pueblan este país", son destacables los juicios que hace el cura novohispano de la Alcaldía Mayor de Colima sobre los diversos frutos de árboles, de cuyas propiedades alimentarias se expresa él con evidente desagrado o desconfianza:

-Fruta de chico: "es muy dulce y en el efecto muy nocivo por lo cálido de ella, motivo por el que suelen perecer muchos arrieros de comerla"

-Fruta de coyotomate: "tiene un género de dulce que causa alguna repugnancia al comerla, esta es algo cálida y aguanosa, hay mucha y la comen los inditos"

-Fruta de chopalcojote: "es de calidad caliente, fastidiosa, y muy desamorable por su mal olor, y así sólo adaptable a los indios"

-Fruta de higuera: "aún muchos los comen por ser semidulces con un poquillo de agrio, en que se diferencia de los higos domésticos, como también por ser los más desabridos, y éstos solamente los comen las bestias"

-Fruta de sapote blanco: [como el sapote prieto tiene] "también un gusto fastidioso, principalmente en comiendo mucho, por tener un dulce que embarga los sentidos y casi embriaga como el vino"

-Fruta de sapote de calentura: "es comestible pero muy nociva por ser en extremo cálida [...] de un dulce muy acre y por tanto fastidioso"

-Fruta de mojo: "se come cocida entre los indios y sabe a pan de maíz cocido, aunque es un poco amarga".

Otra cosa similar ocurre con diversas plantas "menores, silvestres y domésticas", de las cuales el mismo cura de Ixtlahuacán juzga que sus frutos, hojas, tallos y raíces son de gusto "simple", "muy simple" o "desabrido"; estos, entre otros, son los calificativos despreciativos que emplea para alimentos de gran consumo habitual entre la población autóctona de su jurisdicción religiosa (Joseph 1988, p.21):

-Grangeno: "mata que su fruta como un garbanzo, es de un dulce desabrido, comen de él solamente los muchachos"

-Uvas cimarronas: "esta fruta se da en guías [...] y con ser agria y escaldadora mejor gana tendría en que se cesara el vino sacado de ella, por menos malo juzgarlo, que no el que acostumbran en estos territorios que llaman vino de mezcal por ser tan nocivo a la salud, como también oponerse a las Reales y Superiores Ordenes de Vuestra Majestad"

-Camotes de palo y camotes de monte: "son de un gusto muy simple, pues ni es dulce ni es amargo, son masudos, y se dan con abundancia en estas tierras por los cerros, y cuando hay necesidad de víveres los solicitan para comerlos"

-Hipasote: "esta es una yerba conocida por caliente y cuando suele hacer algún fresco [...] la usan mezclar en el atole que beben estos indios, también se aprueba por buena en los frijoles, porque se les quita con ella lo ventoso, aunque no les da buen gusto"

-Xocollote: "esta es una yerba agria con que suelen mezclar el abote de maíz, y también lo usan echar a una cabeza de mezcal cocida en una olla, y se condimenta un género de calducho, que beben estos indios, de que gustan, y llaman sapamatole"

-Quelite: "de esta yerba sale bastante en las aguas, y la come guisada todo género de gente, aunque es una comida de un gusto simple".

Aunque Juan Joseph Morales rechazó muchos de los ingredientes locales de la dieta indígena, también se cuidó de elogiar unos cuantos productos nativos, estableciendo en ocasiones alguna comparación con alimentos de España o de otra provincia novohispana. Este fue el caso de: la guayaba, "muy olorosa y gustosa"; la cabeza de negro, "cuyo gusto es suave dulce y exhala un olor muy fragante que agrada"; la pitahalla, "gustosa al comerla, pues ésta es propiamente agridulce"; xícamas, "su masa es como de caña de Castilla por lo jugoso"; y sandías, "del tamaño de una botija, muy dulces y muy deleitosas" (Joseph 1988, p.15 y ss.). Excepto la cabeza de negro, los demás productos mencionados se mantienen aún dentro de los gustos de la población colimense.

En el renglón de la proteína animal, la tradición culinaria local no incorporó -como sí aconteció en otras latitudes del país- la riqueza natural disponible en su extenso litoral, tampoco a los diversos animales nativos de cría y caza, ni mucho menos a la enorme variedad de insectos de la fauna entomológica local. En cuanto a lo primero, en el menú habitual de ahora se percibe un escaso consumo de las especies marinas y de río. La razón fue de carácter histórico y económico: "contra lo que pudiera esperarse, los españoles de Colima no practicaron la pesca de alta mar, sino que se limitaron a establecer pesquerías en las lagunas costeras [...] la mayor parte del pescado obtenido en la costa y lagunas costeras, era llevado por los arrieros que venían de regiones vecinas para su venta en Guadalajara, Sayula y Valladolid. Los vecinos de la villa [de Colima] en realidad consumían principalmente pescado de río. En las vertientes del volcán abundaban las truchas y en el Armería las "chopas" y "chigüilines", además de chacales. En las lagunas como Alcuzahue y Alcomún se pescaban 'chococos', pero estos sólo los consumían los indios, pues para los españoles resultaban 'muy espinosos y de mal gusto'. La pesca en ríos y lagunas la hacían los indios 'enyerbando' el agua, para lo que se usaban los frutos molidos de guayacancillo (*Guaiacum sp.*) y la raíz de cachumba (*Comocladia sp.*)" (Reyes 1995).

En cuanto a los insectos, la nueva tradición culinaria colimota no incorporó un solo gusano, chapulín, 'jumil', hormiga, etc., como sí sucedió más al Sur (Oaxaca) o en el centro del país (Morelos, estado de México e Hidalgo). Esta ausencia de insectos en la cocina colimense-tanto a nivel popular como en las capas

acomodadas- se debió seguramente a los tabúes que impusieron españoles y criollos en los gustos alimentarios regionales, como aconteció en otras partes del país: "algunos aspectos de la comida indígena chocaban con los prejuicios y los preceptos europeos, como el consumo de insectos, que para la mayor parte de los españoles eran sucios, impuros, plagas y definitivamente quedaban fuera del menú. Larvas, gusanos, huevecillos, hormigas, jumiles, masas con insectos y un enorme número de productos fueron casi eliminados de la dieta colonial paulatinamente, lo mismo que el queso verde de algas de la laguna y el perro escuintle" (Brokman 1996).

Especial interés reviste la clase de perro autóctono, el escuintle, pues en la cultura nativa colimota abundaba, se supone que servía de alimento a los indígenas, siempre se representó cebado, y su figura en cerámica proliferó en todo el Occidente mexicano (de Colima hasta Nayarit) como ofrenda funeraria, simbolizando el alimento y compañía que requería el difunto en su camino a la otra vida. Sin embargo, tanto el hábito de comer carne de perro escuintle, como el propio animal en su calidad de compañía doméstica, desaparecieron por completo de la región, pues la sola idea de comer carne de perro era inadmisible -por ser sucio e inapropiado- para los españoles, por lo que rechazaron desde su cría y engorda hasta su compañía doméstica.

Además de las plantas silvestres y domesticadas que aprovechaba la población prehispánica regional, estaba la caza de una variada fauna silvestre. Entre las especies nativas de caza abundaron "el venado, cerdos silvestres -pécari- y armadillo; aves, desde los 'gallos de la tierra', como llamaban los españoles a los guajolotes, hasta las cocochas, patos y chachalacas" (Reyes 1996, p.8). Estas especies silvestres sí fueron incorporadas a los gustos de la población mestiza regional, pero el problema con ellas ha sido su aprovechamiento no sustentable. Hoy en día esa fauna ha disminuido severamente debido a su caza furtiva y al comercio clandestino, sobre todo en el caso del venado y el armadillo; las chachalacas y los pécaris prácticamente son especies extintas, pese a que su presencia era aún audible y visible en la selva baja de esta región en los años sesenta del siglo XX.

El cambio de patrones de consumo durante el virreinato también encuentra explicación en la distinta lógica económica del nuevo orden político impuesto a la fuerza por la Conquista. En contraste con la antigua lógica de producción autóctona, orientada al autoconsumo local y a la tributación para una élite regional, la lógica económica novohispana dirigió los principales productos de la provincia colimota (metales preciosos, sal, cacao, pieles, añil, etc.) a otras regiones como Guadalajara, el Bajío o la ciudad de México, de la que dependió directamente dicha jurisdicción virreinal. De hecho, la organización económica y política de la Nueva España y de los otros Reinos de la América del Norte, se guiaba por los intereses en juego de la Corona española y del grupo de españoles que se estableció en este continente tras la Conquista. Enseguida desarrollaré las formas específicas que modelaron el desenvolvimiento de la economía agraria en esta provincia novohispana.

Como ha sido señalado por Semo (1975, 1982), los tipos fundamentales de unidades económicas en el campo novohispano fueron evolucionando a lo largo del período colonial (véase la gráfica No. 2, adjunta). Si al principio la comunidad indígena era la célula económica básica y mayoritaria, al final fueron las haciendas (grandes en

GRÁFICA No. 2

TIPOS FUNDAMENTALES DE UNIDADES ECONÓMICAS DEL AGRO NOVOHISPANO

Fuente: Elaboración propia con base en el libro de Enrique Semo, Historia del capitalismo en México. Los orígenes/1521-1763, Ediciones ERA, México, 1975.

GRAFICA No. 3

INSTITUCIONES E INSTRUMENTOS JURÍDICOS MODELADORES DE LA ECONOMÍA AGRARIA NOVOHISPANA

ENCOMIENDA

(obliga a comunidades a dar
tributo a colonizadores
privilegiados)

TRIBUTO DEL REY

(de los indios a la Corona)

GRACIA O MERCED REAL

(otorga la propiedad agraria
privada a españoles, y en
forma comunal a indígenas)

CONGREGACIONES O REDUCCIONES.

(Reunificación de población
indígena dispersa: concentrar
mano de obra y controlar
tributación)

S. XVI

REPARTIMIENTOS

(asignación de indios a
cualquier empresa de colonos
o las partidas de indios
asignados)

COMPOSICIÓN

(regularización forzada y
gravosa de la propiedad
privada española sobre tierras,
aguas, bosques y pastos)

ALQUILER FORZADO

(Obligación de trabajar,
concertando lapso)

S. XVII

GAÑANERÍA

(contratación de trabajadores
asalariados libres)

PEONAJE

(sujeción por deudas de los
trabajadores asalariados en
empresas agrarias españolas)

S. XVIII – XIX

sus dimensiones) de particulares y del clero, las que ocupaban el papel más importante. Este cambio en el protagonismo de las unidades económicas de indígenas y españoles no se debió a ninguna evolución "natural", sino a la operación - en continua transformación también - de una serie de instituciones e instrumentos jurídicos que modelaron la economía agraria en el ámbito del territorio americano sometido a la Corona española, y que luego se convertiría en la República Mexicana (ver la gráfica número tres, adjunta). Estas instituciones y mecanismos jurídicos fueron los siguientes: encomienda, tributación al Rey, gracias o mercedes reales, repartimientos, alquiler forzado, composición, congregaciones o reducciones, gañanería y peonaje. De estos, los dos últimos fueron los que tuvieron la mayor incidencia hacia el tercer siglo del virreinato, favorecieron el predominio final de las haciendas en el campo, y en el sistema económico novohispano, y su continuidad hasta el estallido social de 1910.

A continuación, presento un apretado resumen acerca de las definiciones que hizo Semo (1975) sobre las instituciones y mecanismos arriba señalados, retomando los rasgos esenciales y más generalizados de ellos, y no las nociones ambiguas que se fueron teniendo a lo largo del período colonial, ni las unilaterales elaboradas con posterioridad.

La *encomienda*, es una asignación oficial de comunidades indígenas a un colonizador privilegiado, mediante la cual se establece la obligación para las primeras de entregar tributo al segundo, quien gozará por dicha encomienda de un derecho de usufructo, no de propiedad. El *tributo* al Rey, era la obligación impuesta a las comunidades indígenas de entregar en especie o dinero una parte de su producción a la Corona española; esta obligación se establecía como una relación de las primeras, en tanto súbditos, con un señor que goza del derecho natural de recibir el tributo.

Para complementar el funcionamiento de la encomienda y el tributo, surgió pronto la *gracia* o *merced real*, que consiste en una decisión del monarca español de conceder la propiedad agraria: como derecho privado o personal a los españoles, y en términos colectivos a los indígenas.

Ante lo efímero y elitista de la encomienda, se crearon los *repartimientos*, consistentes en asignaciones de indios a cualesquier empresa de colonos españoles que requiriera de trabajadores. A los repartimientos se agregaría el *alquiler forzado*, el cual establecía la obligación del indígena de trabajar para el español, aunque concertando el lapso laboral. En tanto, la *composición* fue la solución ideada por la Corona ante la necesidad de regularizar - así fuera en forma forzada y gravosa- la propiedad privada española sobre tierras, aguas, bosques y pastos. Diversas condiciones originaron las *congregaciones* o *reducciones*, que consistieron en reunificar a la población indígena dispersa, a fin de concentrar la mano de obra y controlar la tributación de las comunidades a los encomenderos y al Rey. Finalmente, desde el siglo XVII cobraron importancia tanto la *gañanería*, por la cual se contrataba a los trabajadores asalariados libres, como el *peonaje*, que significaba la sujeción por deudas de los trabajadores asalariados en las empresas agrarias de los españoles.

Las instituciones y mecanismos anteriores, tuvieron una clara influencia en la evolución histórica de las comunidades y propiedades agrarias españolas en la antigua provincia de Colima. Aunque este desenvolvimiento comparte rasgos básicos con lo acontecido a nivel general en la Nueva España, es muy notorio e importante advertir sus rasgos peculiares, que contribuyen a integrar un perfil y andadura históricas que identifican a esta porción occidental de México. Dichos elementos jurídico-políticos modelaron el agro colimote que, a fines del virreinato, mostraba una gran concentración de la propiedad agraria, representada por la existencia (en 1792) de 37 ranchos y 22 haciendas en manos del grupo español, y de la sobrevivencia (hasta 1748) de tan sólo 14 pueblos de indígenas ;de 161 iniciales!¹⁸, contando aquí lo mismo los pueblos principales como sus "sujetos" o secundarios (Reyes 1995, Romero 1994). En esta disminución de comunidades indígenas hay que considerar también el acortamiento de las dimensiones territoriales de Colima a lo largo del período colonial, cuando fue perdiendo tierras y población en favor del Reino de Nueva Galicia (Jalisco) y de las provincias michoacanas, quedando reducido en 1857 a la quinta parte del territorio que ocupaba en 1523 siendo provincia novohispana.

La *encomienda* tuvo un esplendor efímero en la provincia de Colima. Aunque desde 1523 se fundó la Villa de Colima con un centenar de españoles que, sin duda, fueron beneficiados con encomiendas, para la segunda mitad del siglo XVI sólo permanecían seis de los peninsulares fundadores. Entre las causas de esta rápida declinación se mencionan: ciertos pueblos encomendados pronto dejaron de pertenecer a la jurisdicción de Colima, y también muchos españoles abandonaron sus encomiendas al no poder satisfacer sus ambiciones de metales preciosos o por la carencia de indios que les rindieran tributo (Reyes 1995, p.117). Ante esto último, la reacción de los colonos que pudieron hacerlo, consistió en la *reducción* o congregación de los pueblos indios. Dado el despoamiento del 90% de su población nativa, en Colima esta estrategia fue de gran interés para los encomenderos. Así, en 1554 Lebrón de Quiñones informaba que del centenar y medio de pueblos que hubo en esta provincia, en muchos casos se había hecho uno solo concentrando a cuatro, cinco o seis de ellos (Reyes 1995, p.45).

Por las nóminas de *tributos* se conoce con exactitud que casi la totalidad de los pueblos colimenses tributaban al Rey y a los encomenderos: maíz, forrajes, gallinas y mantas de algodón (se puede afirmar que sus productos básicos). Igual se sabe que, en esta provincia, se producía poco frijol y trigo (en la actualidad han desaparecido esos cultivos) y bastante poco oro. Como en el resto de la Nueva España, el cobro del tributo representó un sinfín de irregularidades, abusos de poder y conflictos: el modo de operación de esta primordial institución novohispana, siempre estuvo al margen de la legalidad y del respeto mínimo a la dignidad humana. Entre otras formas de abuso se mencionan las "muy excesivas tasaciones", exigidas en forma de servicio personal (que estaba prohibido) y se tuviera que transportar el tributo hasta la Villa de Colima, etc. Por cierto, la causa principal de los problemas suscitados entre las autoridades españolas y los indios, fue el aprovechamiento personal que los alcaldes mayores hacían de los servicios personales que, las comunidades indígenas, estaban obligadas a prestar (Reyes 1995, p.62 y 95).

¹⁸ La Relación de Lebrón de Quiñones de 1554 menciona: "Los ciento y sesenta y un pueblos de la provincia de Colima, con los demás a

Pasado el momento inicial de colonización, las *gracias* o *mercedes reales* cumplieron con tres propósitos específicos en esta región: complementar y sustituir a la encomienda (que no era hereditaria), entregar tierra en obsequio a la nobleza, o regularizar propiedades españolas existentes de facto. Mediante el procedimiento establecido por la Corona española se buscaba arraigar a los colonos en esta provincia tan distante de la capital novohispana, así como fomentar ciertos cultivos que se consideraran necesarios en la provincia (debían solicitarse con finalidades productivas muy concretas: sitios específicos de ciertas dimensiones para cultivo de trigo, caña, algodón, o ganado mayor y menor). Sin embargo, fue bastante frecuente que, el beneficiario de la merced, incumpliera con las condiciones fijadas, sin que perdiera su título respectivo, debiéndose esto a la complicidad de las autoridades provinciales (Reyes 1995, p. 121 y ss.).

A diferencia de las mercedes reales que tenían reversibilidad, la *composición* permitió el tránsito de la posesión condicionada de la tierra a su propiedad absoluta, así como la conversión de las propiedades de facto se orientó a dominios de derecho pleno. Con la composición, los terratenientes podían al fin heredar, rentar y hasta vender legalmente sus tierras. Aunque ésta fue impulsada con pocos resultados iniciales por la Corona, ante la enorme irregularidad de los títulos agrarios en perjuicio del Real Erario, a mediados del siglo XVII las urgencias financieras del imperio abrieron una buena oportunidad para que, los renuentes propietarios de esta provincia, accedieran a negociar cierto pago conveniente por la regularización de sus dudosos títulos agrarios¹⁹.

Frente a la declinación de la encomienda y su carácter elitista, surgió el *repartimiento* de indios, por el cual todos los colonos españoles que lo necesitaran podían contar con los servicios de aquéllos, quienes estaban obligados a prestarlos a cambio de una remuneración. El repartimiento vino así a oxigenar la economía agraria novohispana, aunque en la provincia colimense con frecuencia incurrió en tres clases de irregularidades (Reyes 1995, p.109 y ss.), dos de tipo general y una tercera de expresión local exclusiva: a) el reclamo de un mayor número de indios de los que cada pueblo estaba obligado a proporcionar; b) las injusticias en el monto del salario y su forma de pago²⁰; y, c) el constante llamado a prestar servicios de reconstrucción de edificios públicos, ante el daño reiterado de los desastres naturales en la región. Un alto porcentaje de las quejas que los indios de Colima presentaron ante la Real Audiencia, se relacionaron con la operación abusiva del repartimiento por parte de los españoles, quienes tuvieron a su favor la corrupción de la burocracia virreinal y la extrema lejanía en que se hallaba dicha provincia de la capital novohispana, mismos factores contra los que se estrellaban las demandas indias de justicia.

En el transcurso del virreinato se volvieron excesivas las regulaciones del repartimiento de indios, de tal modo que hicieron éste poco atractivo para los empleadores españoles, hasta que en 1632 el virrey abolió los servicios personales, dando lugar a la libre contratación de peones o *gañanería*. Como los peones quedaban obligados por ley a no cambiar de amo sino hasta que cubrieran sus deudas con éste, la supuesta libertad

ella anexos, son pueblos por sí, que tienen su iglesia diferente y su cacique". Citado en Reyes (1995, p. 45).

¹⁹ "Por novecientos pesos mágicamente se legalizaron ventas fraudulentas, títulos apócrifos, usurpaciones de tierras realengas y de comunidades indígenas, herencias dudosas...". Cf. Reyes (1995, p. 127).

pronto se convirtió en una nueva forma de esclavitud simulada, compartida con los indios por el resto de capas sociales empobrecidas: el *peonaje*, o sujeción permanente de los trabajadores asalariados, por deudas, en las empresas de los españoles. Así, los testamentos coloniales de Colima exhibían invariablemente las frases siguientes: "debo a" o "fulano me debe"... (Reyes 1995, 114). El peonaje fue el sistema laboral que acompañó a las haciendas, unidad económica que logró sobrevivir a la muerte del sistema colonial español, llegando hasta la Revolución de 1910 e incluso mucho más allá de ésta.

Pero ni la encomienda, ni el repartimiento garantizaron la fuerza de trabajo que demandaban las distintas unidades agrarias españolas (estancias, ranchos o haciendas). Como consecuencia de la crisis de mano de obra india, ocurrida a mediados del siglo XVI en Colima, se inició pronto la *esclavitud* abierta con el comercio de esclavos negros, a los que, mediante alquiler o compra, adquirieron muchos colonos de esta provincia para atender sus minas, plantaciones de cacao y caña, las salinas y estancias de ganado mayor. Aunque manteniendo su condición de esclavos, los negros y mulatos asumieron su posición de capataces, y lo hicieron ejerciendo un maltrato habitual sobre los indios a su cargo (Reyes 1995, p.100).

Tras la conquista, en la Provincia de Colima se desarrolló -como en el período prehispánico- una economía preponderantemente agropecuaria, pero ahora con énfasis en determinados productos del campo, cuya producción beneficiaba particularmente al nuevo grupo dominante. Así, maíz, arroz, cacao, frutas tropicales, palma de coco, caña de azúcar y ganado, habrían de convertirse en los productos alimentarios de gran influencia en la economía y cocina regionales. Esto se debe a que durante cinco siglos la región de Colima ha sido pródiga en la producción de tales productos alimenticios (con la excepción del cacao, cultivo que de pronto desapareció de sus campos).

Según César Ramírez (1988), desde la segunda mitad del siglo XVI hasta el último tercio del siglo XIX, transcurrieron tres siglos de cambios muy paulatinos en la sociedad colimense, en los cuales se advierten dos líneas de continuidad de la mayor importancia para la historia regional: un proceso de concentración territorial, y la tendencia hacia la diversificación de la producción agrícola. Es interesante destacar el hecho de que, a pesar de la tendencia a la concentración de la tierra en beneficio de las haciendas, se diera paralelamente una pauta de diversificación del patrón productivo; pero esto fue posible en virtud de dos cuestiones básicas: a) la relativa diversidad fisiográfica y climática de la región; y, b) la lógica económica de las haciendas, que incluía el cultivo de múltiples productos en pos de una autosuficiencia de las unidades productivas insertadas en pequeños mercados regionales autárquicos (Ramírez 1988, p.46).

Así, a principios del siglo XVII, las crónicas señalan la existencia de numerosas estancias con ganado vacuno y caballar, además de plantaciones de cacao y algodón, huertas de plátano y limón, cañaverales y palmares de coco, y el inicio del cultivo del mango, naranja y mamey (Ramírez 1988, p.47). Durante el siglo XVIII, Colima

²⁰ Ante los llamados de atención que la Real Audiencia hacía a los vecinos de Colima, éstos se justificaban orondamente aduciendo el derecho consuetudinario: o sea, que era costumbre regional pagar menos de lo que la ley fijaba y no hacerlo en moneda, como debían, sino en especie.

presentará ya un desarrollo diferenciado en su producción: mientras los indios se ocuparon más de la producción de autosubsistencia y la tributación, con artículos como el maíz, frijol, arroz, frutas, tejido de esteras, corte de madera, beneficios de sal y pesca, a su vez los españoles detentaban haciendas con palmares de coco y ganado mayor, principalmente (Romero 1994, p.55). A fines del siglo XIX, esa tendencia hacia la diversificación del patrón productivo se expresa con mayor claridad, pues se reportó en 1864 a nueve productos agrícolas como los principales: algodón, coquito de aceite, maíz, caña de azúcar, frijol, coco, arroz, cacao y café.

El maíz y el cacao son productos de origen indígena que tuvieron gran importancia para la conformación de la dieta regional contemporánea. Pero la evolución de ambos en el patrón productivo regional fue muy diferente. El cultivo del maíz, sin ocupar un lugar destacado en la economía regional persistió durante todo el virreinato; y en la época del porfiriato aún era suficiente para abastecer al mercado regional y hasta para comerciar con regiones lejanas en donde había escasez. El cacao aumentó su importancia durante el primer siglo de la Colonia, al grado de que en su cultivo se concentraban cerca de la mitad de las inversiones del centenar de vecinos de Colima. Con el paso del tiempo, el cacao disminuyó en importancia frente a otros cultivos de plantaciones tropicales (como los palmares, cañaverales y arrozales), aunque siguió existiendo hacia finales del siglo XVIII y el primer tercio del XIX, como lo hacen constar el español Diego de Lazaga y el alemán Harcourt, en sendas descripciones del territorio colimense (Romero 1994, p.65 y 82). En el último tercio del siglo XIX, el cacao ya ocupaba una posición marginal en la economía estatal, y en el siglo XX desapareció del patrón de cultivos. En tanto, para 1864 el maíz siguió teniendo una importancia considerable, aunque por debajo del valor de la producción de los cultivos industriales (algodón y coquito de aceite), y lo mismo aconteció en el período de entreguerras (1925-29), donde junto al arroz y frijol, el maíz ocupaba la mayoría de la superficie agrícola. En la posguerra, el maíz tuvo otra época de expansión de su superficie, aunque en años recientes de crisis se ha estancado dicho cultivo, igual que el arroz, y el frijol está en vías de extinción dentro de la agricultura estatal.

Aunque a la postre predominó el maíz como el cereal de mayor consumo, no derrotó fácilmente al trigo en las preferencias de la pequeña población de españoles y criollos que se asentó en la Villa de Colima desde su fundación en 1523. Indicio de ello representa el hecho de que, tras esa fecha, se iniciara de inmediato el cultivo y molienda del trigo por parte de dos españoles que lo surtían al vecindario con el permiso del cabildo. De la producción local de trigo durante el virreinato, Reyes (1996, p.8) ofrece un relato muy elocuente de cómo se atendía esa demanda tan sentida en la Villa de Colima: "nunca alcanzó a cubrir las necesidades de la población [...] el abasto de harina de trigo para producir pan fue una preocupación constante de los españoles. En 1680 Francisco de Triana, cura de San Salvador Chiamila, se quejaba amargamente de que en su 'beneficio' compuesto por pueblos de indios, no se hacía pan, por lo que le era menester llevarlo desde la villa de Colima, pero 'muchas veces allá no se halla'. La mayoría de las casas de la villa, haciendas, ranchos y estancias tenían su propio horno para hacer pan, costumbre que fue adoptada por algunos pueblos indios, pero siempre hubo en la villa quienes se dedicaran a hacer pan para vender. En el convento de San Francisco de Almoloyan también se hacía pan para vender y se enseñaba a los indios a hacerlo, de lo que nació la tradición villalvareense de las

empanadas del día de San Francisco, y con toda seguridad fue lo que dio origen a la hoy famosa panadería de Comala. Es posible, incluso que ya desde mediados del siglo XVIII fueran los panaderos de Almoloyan y Comala los abastecedores del vecindario de la villa [de Colima], pues de otra manera -por más que se hiciera pan casero- no se explica que según el Padrón de 1775 en ésta no hubiese más que un solo panadero español, y aparentemente ninguno en 1793". No es sino hasta finales del siglo XVIII, cuando soplaban nuevos aires de prosperidad en esta región, que se registra buenas noticias sobre tal cultivo: "se comenzó a sembrar trigo en esta Provincia, y en el presente año se cogió muy buena cosecha en el paraje de San Juan, donde se continuará su siembra" (Romero 1994, p.64).

Los testimonios mencionados son indicio de que con la permanencia y expansión de su cultivo, el maíz fue logrando un lugar creciente en la dieta criolla, a la par que el trigo se traía de otras regiones con mejor potencial agrícola, particularmente del Bajío, a donde la arriería colimense transportaba enormes volúmenes de sal destinados a sus prósperas minas y de cuyos graneros se surtía Colima²¹ del trigo indispensable para la mesa del grupo "blanco" y sus sirvientes afromestizos. El absoluto predominio del maíz entre todos los cereales lo convierte en el **superalimento** de la comida colimense (ver cuadro No. 3, enseguida). Su carácter de ingrediente básico se da en: tortillas (acompañamiento esencial de almuerzos y comidas), los numerosos antojitos regionales, golosinas y diversos platillos y bebidas tradicionales más, lo que constituye la prueba fehaciente del triunfo de esa especie nativa sobre el trigo, tras de una batalla que duró por varios siglos. Esta centralidad del maíz expresa también la huella indeleble de los gustos indígenas prehispánicos en la cultura alimentaria regional. Por otra parte, el trigo terminó replegándose hacia la panadería, la pastelería y las pastas para sopa.

La producción ganadera fue otra actividad económica que tuvo gran importancia en Colima desde principios de su vida novohispana, y que dejó honda huella en la composición del menú tradicional. Con la irrupción española en tierras colimotas, la ganadería pronto fue un rasgo distintivo de esta región: ya desde mediados del siglo XVI era -junto con el cacao- uno de los dos pilares de la economía en la Provincia de Colima (Romero 1994, p.44).

La historiografía refiere que, al terminar la Conquista, hubo condiciones de rentabilidad excelentes para que los vecinos españoles se dedicaran a la cría de caballos, así como a la de ganado vacuno y de cerdos. Tan exitosa resultó ser esta última actividad que algunos de los primeros vecinos de Colima sacaban a vender lotes de cerdos al mercado de la capital novohispana (Romero 1994, p.31,41 y ss.). Con todo y que la producción de reses y cerdos tuvo grandes altibajos durante la Colima virreinal, el auge de su ganadería propició que las carnes rojas se metieran por el "camino real" a la cocina regional. Además de carne, la ganadería proporcionó las grasas indispensables para los guisados y la panadería: así, la manteca, nata y mantequilla han sido ingredientes claves en la cocina colimense.

²¹ "La mayor parte del trigo que se consumió aquí a lo largo de todo el período colonial provino de Nueva Galicia y, particularmente del Bajío, de donde era traído para intercambiar por sal". (Reyes 1995, p. 147).

Cuadro No. 3

Alimentos Colimenses con base en el maíz.

Fuente: Investigación Propia.

Y no sólo se acogió a la carne en los fogones de las familias residentes en la Villa de Colima, sino también en el gusto de la población indígena de su entorno, como lo demuestra el constante sacrificio clandestino del ganado mostrenco de los colonos novohispanos en pueblos de "naturales" de la región²². En este sentido, la ganadería fue la **única** actividad agropecuaria en donde confluyeron como productores y propietarios todos los grupos étnicos que poblaron la provincia novohispana de Colima (Reyes 1995, p.175 y 201). Además, conviene anotar que la ganadería regional no se restringió a las actividades de cría y engorda, sino que incluyó también la producción de animales de trabajo: de tiro para el cultivo de la tierra, y de carga en la importante actividad comercial de la arriería. Los principales mercados de la carne y el cuero producidos en Colima fueron Guadalajara, la ciudad de México y los centros mineros más importantes del período (Reyes 1995, p.178).

Al respecto, hay constancia histórica que, en varias etapas de los siglos XVII y XVIII, la producción de carnes rojas -por su precio y distribución- llegó a dominar el gusto de los grupos sociales mejor situados en la Villa de Colima, como lo detalla Reyes (1995, p.178): "la carne llegó a ser tan abundante que debió convertirse en el principal alimento de españoles y afromestizos. Era más barata que el pan.[...] Y si en 1775 sólo había un panadero en la villa, había en cambio ocho 'matadores' (carniceros) y un choricero. Desde años atrás existía un rastro en la villa, en donde viernes y sábados los dueños de ganado llevaban a sacrificar sus reses, pagando la alcabala acostumbrada...".

La diversidad ecológica regional propició por muchos años el cultivo y recolección de variados frutos que constituyen ingredientes básicos de la cocina colimense. Este es el caso de plantaciones de plátano, naranja y limón, así como la caña de azúcar, que, a inicios del siglo XVII, ya habían establecido los vecinos novohispanos. Una *Relación* escrita en 1744 registra "diversas granjerías" entre las cuales destacan frutas y hortalizas de la región, algo de arroz y escasas industrias; entre estas últimas figuraban el vino de coco en decadencia, unos pocos trapiches, ciertas fincas ganaderas y las importantes salinas (Romero 1994, p.55-57): esto no constituía seguramente un panorama muy pujante, pero tampoco se incurría en el monocultivo de otras regiones, con sus consiguientes riesgos económicos y dependencias alimentarias. Sin embargo, a principios del siglo XIX Harcourt registra que en el territorio de Colima se cosechaban numerosos productos, gracias a sus buenas tierras y a los variados climas, y entre ellos incluye naranjas y limones, al lado de plátanos, piña, chile, cacao, maíz, arroz y frijol. Esa diversidad de frutos y productos alimentarios, tendrá no obstante sus altibajos en los dos siglos siguientes.

Además de las plantas cultivadas, en la tradición culinaria regional se incluyeron diversos vegetales silvestres que se han aprovechado estacionalmente mediante la recolección: el bonete, las semillas de parota, la chía gorda, las pitayas, etc., que desgraciadamente corren peligro de desaparecer por diversas causas, aun cuando constituyen excelentes alimentos procedentes de la flora nativa²³. Como postre se disfruta mucho de la pitaya,

²² José Miguel Romero (1994, p.82) indica que "Había incluso partidas de indios que, por las noches, salían de sus pueblos, se introducían en las estancias y mataban ganado para vender la carne a hurtadillas en sus comunidades".

²³ Un estudio reciente de las posibilidades culinarias que residen en la vegetación predominante de la región, enfatiza varios productos que se han ido marginando en el gusto alimentario local, tales como el huamúchil, cabeza de negro, bonete, huaje, camote del cerro, nopal, chan, parota y chöcohuistè. Una de las autoras, Beatriz Gallardo declaró a la prensa, en muestra gastronómica que realizó, que dichas

fruta cactácea regional de color rojo y que se recolecta tradicionalmente en el Valle de Colima antes de la entrada de las lluvias. Con la chíá gorda se elabora el *bate*, oscura y espesa bebida mucilaginoso, que se endulza con la miel del piloncillo y se viene ofreciendo como reliquia folclórica a los residentes y visitantes de la ciudad de Colima. Como un aporte específico a la cocina mundial "Colima agregó el bonete, fruto del árbol de coaguayote (*Pileus mexicana*, D.C.), al que los españoles se aficionaron y aprendieron a consumir fresco, en ensalada, y guisado, e incluso a preparar en conservas, que al cura Joseph Morales de Ixtlahuacán le parecían 'muy buenas'; y las semillas de la parota (*Enterolobium cyclocarpum* Jacq.), que en opinión del alcalde Pérez Ponce de León, 'tostadas, tienen equivalente gusto a las habas'" (Reyes 1996, p.8). Aún ahora, a fines del siglo XX, se pueden comprar las semillas tostadas de la parota a las vendedoras que anualmente se instalan en las calles céntricas de la ciudad de Colima. Sin embargo, los árboles de parota han sido más codiciados por su madera de gran calidad en la fabricación de muebles finos. Y esto ha generado el riesgo de extinción de esta especie vegetal en la región.

1.3 Desarrollo de la ganadería y del patrón de cultivos en la época independiente (Siglos XIX-XX)

En los primeros años del México Independiente, la ganadería colimense aún mantenía un inventario considerable en ganado mayor y menor: cerca de 36 mil cabezas de ganado vacuno, 11 mil de caballar y 3 mil ovejas²⁴. Comparado con la población del territorio de Colima - en aquel entonces de 47,000 personas- tenemos una relación animal/habitante de 1:1, la cual es un buen indicador del enorme valor de la ganadería en la economía regional de esa época. Esa importancia significó que durante muchos años el ganado fuera el producto agropecuario con mayor valor económico en la región colimense. De hecho, todavía en los años cincuenta del siglo XX, la ganadería ocupaba con sus pastizales una mayor superficie que las tierras de cultivo a lo largo del estado, aunque, a nivel del valor de la producción, el sector pecuario ya había sido superado aquí por el agrícola a partir de 1940.

La coyuntura de la 2a. Guerra Mundial y el auge de la agricultura comercial, fueron los factores que arrinconaron desde entonces a la ganadería hacia un plano secundario en la economía regional, sin que ello significara un retroceso en la calidad y en los montos de la producción pecuaria, sino todo lo contrario. Hasta los años cuarenta y cincuenta del siglo XX, la ganadería colimense, con características predominantes de explotación expansiva, aún presentaba claras deficiencias de calidad y rendimientos en carne y leche, situación que tendió a cambiar -sobre todo en el Valle de Colima- con el mejoramiento del ganado criollo y de los pastos.

plantas típicas de la región se están dejando de utilizar, principalmente en la ciudad de Colima, a pesar de sus ricas propiedades nutricionales y la considerable variedad de platillos susceptibles de hacerse. Con el trabajo conjunto de biólogos y de la técnica en alimentos y maestra de cocina, se retomaron los usos que se les daban a dichas plantas útiles de la región para diseñar nuevas recetas y así renovar el arte culinario y la alimentación local. Cf. Gallardo Montoya y otros (1992). También ver: *El Noticiero de Colima*, 5 de febrero de 1995.

²⁴ Esto según los registros de Harcourt en 1834, citados por Romero(1994, p. 82).

44 La formación de gustos alimentarios en la historia de "larga duración"

Durante la década de los cuarenta, el valor de la producción ganadera en general registró entonces un importante crecimiento debido en mucho al aumento de los precios de los productos ganaderos, evolución favorecida por la coyuntura de la guerra mundial. Además, desde los años cincuenta las autoridades federales impulsaron la ganadería colimense mediante el mejoramiento genético del ganado vacuno y porcino, y con las campañas zoosanitarias para reducir y controlar la continua incidencia de enfermedades y plagas, mismas que ocasionaban mortalidad y bajos rendimientos de los hatos y piaras (Muench y otros 1987, p.159).

Junto a la carne roja, el maíz y trigo, el arroz se convirtió también en otro ingrediente destacado del gusto regional, y su cultivo cobró una gran importancia en la economía agrícola estatal, sobre todo en los últimos dos siglos. Desde 1834, el Ing. Harcourt registra que en el territorio de Colima se cosechaba una importante producción de arroz y frijol, aunque el primer lugar se lo llevaba el maíz. Casi un siglo después, entre 1900 y 1906, el arroz contribuía con el 20% del valor agregado agrícola en el estado de Colima, lo que lo situaba en el segundo lugar en importancia económica, después del maíz (Muench y otros 1987, p.59). Tan importante fue la producción de arroz hacia 1914, que Colima abastecía los mercados del Occidente y del Noroeste de la República mexicana, así como a Centroamérica, dando lugar a la especialización productiva de algunas haciendas locales y el establecimiento de varios molinos (Oseguera V. 1967, p.135). En el período de entreguerras, el arroz mantiene un sitio importante en la economía estatal, pero en la fase de posguerra y los años de crisis su cultivo se estancó y su importancia económica decreció de cara a nuevos cultivos, como los frutales y las hortalizas. Aunque los problemas de productividad han hecho decaer este cultivo en la economía estatal, hoy en día en las cocinas y mesas de todos los grupos sociales de la región se elaboran y consumen diversos guisos a base de arroz²⁵.

El desarrollo del patrón de cultivos en los últimos 150 años nos permitirá hacer algunas observaciones interesantes sobre las relaciones entre la producción y el consumo de alimentos en la región. Sólo a partir de mediados del siglo XIX, las fuentes históricas nos proporcionan datos más precisos y cotejables en series regulares, sobre la evolución de los principales cultivos de la economía colimense (ver cuadro No. 1 del Anexo 1). Una visión panorámica del desarrollo de la agricultura regional nos permitirá ubicar mejor la evolución de los sistemas productivos del estado de Colima, sobre todo en un espacio y tiempo histórico en que la industria y el mercado de alimentos (nacional e internacional) se vuelven más influyentes en el patrón productivo regional. En una visión histórica de largo plazo, se observan cuatro períodos importantes dentro de la evolución de los principales cultivos en el estado de Colima: la Intervención Francesa y la Reforma; la etapa de entreguerras; la posguerra; y, la fase tardía de la actual crisis agrícola.

Durante el primer período, por el valor del producto resultan ser los cultivos industriales (algodón y coquito de aceite), los más importantes del sector agrícola, quedando en un segundo lugar los granos/oleaginosos y el conjunto de frutales; mientras las hortalizas y los productos de consumo ganadero aún no destacan en el escenario económico estatal. El predominio de los cultivos industriales en esta época, va acorde con el auge de

la industria textil colimense, que, durante la segunda mitad del siglo XIX, se apreciará con la existencia de diversas fábricas de hilados y tejidos (San Cayetano, La Atrevida y La Armonía). La caña de azúcar, el cultivo más relevante dentro del grupo de frutales/perennes, también está vinculada con el aumento de la actividad industrial y comercial en la región, y con la aparición de relaciones mercantiles capitalistas regionales (Muench y otros 1987, p.47). Finalmente, el maíz y frijol, cultivos básicos de la entidad, mantienen su lugar tradicional. En el segundo momento, que media entre 1925 y 1929, ya se observa que los cultivos industriales -algodón y coquito de aceite- han caído a una posición muy inferior dentro de la economía agrícola, mientras que las ramas de granos/oleaginosas y de frutales/perennes se equiparan en su valor del producto, aunque es abrumadora la superioridad de los primeros en cuanto a superficie cultivada. Al respecto resulta interesante observar lo siguiente: siendo apenas tres cultivos tradicionales -maíz, arroz y frijol- los que concentran casi el 90% de la superficie cultivada, la suma del valor de su producto apenas sí representa el 45% del total de la producción agrícola estatal.

En contraste con este "performance extensivo" de los productos básicos tradicionales, apreciaremos en el comienzo del siglo XX una dinámica intensiva entre determinados cultivos comerciales, misma que será la tónica de los periodos subsiguientes de la evolución dentro de la agricultura colimense. Por ejemplo, el mango ocupa el tercer lugar en la escala del valor de la producción con tan sólo el 0.62% de la superficie bajo cultivo. De hecho, en esta época de entreguerras, los cultivos que se expanden sobre la región costera -palma de coco, limón, mango y plátano- han alcanzado ya una importancia estratégica para el sector agrícola y la economía regional, pues significan alrededor de un tercio del valor de la producción, ¡con tan sólo el 6% de la superficie cultivada! Hacia el tercer momento, situado en plena posguerra, se aprecian claramente tanto fenómenos coyunturales -como la demanda generada por la Segunda Guerra Mundial-, cuanto los estructurales representados por la gran ampliación de la frontera agrícola en la entidad, y por el desarrollo dinámico de un patrón agrícola intensivo localizado principalmente en las áreas costeras de la entidad.

El primer fenómeno en cuestión está representado por el caso del algodón, que por un corto lapso tendría un auge cancelado por las plagas del cultivo. El segundo fenómeno se tradujo en que, la superficie cultivada, se triplicara en tan sólo veinticinco años, lo cual correspondió también a un crecimiento "extensivo" del volumen del producto, pues los rendimientos físicos no crecieron notablemente. Como parte central del tercer fenómeno, se aprecia el crecimiento de la palma, limón y plátano, cuya tendencia alcista ya veíamos en el momento anterior y seguirá presente en los años recientes de la crisis agrícola. En tanto, y en contraste con los frutales, los cultivos básicos tradicionales padecerán de ahí en adelante una tendencia de crecimiento lento, estancamiento y retroceso, lo cual será tanto a nivel de superficie cultivada como en volumen de producción. A mediados de los setenta, luego de un periodo de crecimiento generalizado en la producción agrícola (de los cincuenta a fines de los sesenta), sobrevino una crisis agrícola casi continua durante cerca de veinticinco años.

²⁵ Uno de los platillos locales de arroz con hondo sentido sincrético es la morisqueta con frijoles, que consiste en un arroz blanco cocido hasta quedar a punto de pegarse y servido con una porción de frijoles de la olla. En otras regiones se le llama también "moros y cristianos".

Lo más sobresaliente en todo este largo lapso, respecto a la producción de alimentos en Colima, fueron los siguientes fenómenos: la frontera agrícola casi se triplicó nuevamente -en parte gracias a las obras de grande irrigación-, aunque ahora el crecimiento corrió a cuenta de los frutales/perennes, las hortalizas y los cultivos destinados al consumo ganadero, mientras que la superficie de cultivos básicos se redujo en términos absolutos y relativos, desapareciendo también los cultivos del algodón y el coquito de aceite, que en los cincuenta aún tenían cierta importancia. Resulta muy interesante observar que, pese a la crisis agrícola, las hortalizas constituyen una nueva tendencia agroalimentaria regional (especialmente el melón, sandía y chile verde), junto con los cultivos destinados al consumo del ganado, particularmente el sorgo. En el otro extremo están varios cultivos básicos tradicionales de la entidad, como el frijol, cacahuete, y ajonjolí inclusive, que han salido del esquema de los productos principales, ocupando posiciones bastante marginales en área, volumen y valor de la producción. Por otra parte, en cuanto a los frutales/perennes se observa una definida diversificación, pues de los clásicos (limón, palma, plátano y caña) se ha pasado a un relativo equilibrio con cultivos de nuevo cuño, tales como mango, tamarindo y papaya, entre los más destacados de una amplia lista de cultivos "emergentes". Con ello, la entidad colimense siguió "ajustando" su carácter de plataforma agroexportadora intensiva a un contexto comercial nacional e internacionalmente cada vez más competitivo.

Este periplo modernizador del agro colimense ubicó en un lugar secundario y aún marginal a la producción destinada al abasto local y regional de alimentos, ocasionando el déficit en varios de los productos de la canasta básica: frijol, lácteos, aves y hortalizas. Esta demanda local/regional fue satisfecha con el aprovisionamiento de la oferta de plazas comerciales de Jalisco (Ciudad Guzmán y Guadalajara), y posteriormente de otras plazas más distantes, conforme fueron mejorando las comunicaciones, los transportes y la estructura de abasto local durante el siglo XX (ver capítulo No. 2, inciso 2.1 y capítulo No. 3, inciso 3.1).

Ahora bien, así el patrón de la economía agropecuaria haya tenido fuertes inflexiones a lo largo de un siglo y medio, sin embargo el patrón de consumo no ha tenido la misma variación, manteniéndose la tendencia básica de los gustos alimenticios gestada durante el periodo colonial. Este desfase o autonomía en el sistema alimentario observado en la historia de Colima, nos viene a confirmar que la cultura alimentaria se desarrolla – en este caso, como en otros más– con cierta inercia, y que los cambios en ella registran ritmos más lentos y propios.

CAPITULO SEGUNDO

EVOLUCION DE LA VIDA URBANA Y SOCIAL EN COLIMA DURANTE EL SIGLO XX: DEL RANCHERO A LOS AVIONES

Con cerca de veinte mil habitantes en 1900, la ciudad de Colima como tal, era la única en el estado que concentraba a la mayor población, pues en los demás municipios existían sólo pueblos y rancherías con baja densidad demográfica. Los pobladores de la ciudad de Colima de aquel entonces, podrían calificarse como **“rancheros ciudadanos”**, esto es, habitantes de la ciudad pero ocupados principalmente en labores agropecuarias, de origen local y en condición analfabeta en su mayor parte²⁶. Y este perfil cambió bastante durante el siglo XX. Para 1990, con sus 110 mil habitantes, Colima es una de las tres ciudades importantes de la entidad y su perfil de población es de empleados y personal del sector servicios (70%), con alfabetización universal, un flujo importante de inmigrantes (25% del total), y la disponibilidad de dos aeropuertos para diversos vuelos diarios. En lo que respecta a la mujer -aunque sea poco reconocido como factor de los cambios culturales- su creciente escolarización e incorporación al trabajo asalariado, contribuyó a modificar la sociedad local, de una faz casi hegemónica e incluso conservadora, a otra parcialmente diversificada y crecientemente liberal.

2.1 Las comunicaciones y transportes y la ubicación del estado y la ciudad de Colima

Colima, una pequeña localidad donde a fines del porfiriato se diluía la frontera entre lo rural y lo urbano, aún mantenía su gran influencia comercial en amplias zonas aledañas de Jalisco y Michoacán, e incluso más allá de ellas. Por su nombre y región de influencia, la ciudad de Colima es un significativo caso de continuidad y larga perseverancia históricas. A tan solo seis años de caer Tenochtitlán, fue fundada como una Villa por y para los conquistadores españoles en un valle coronado por dos volcanes. Fue el propio Hernán Cortés, quien ordenara ponerle a dicha Villa el nombre de Colimán, mismo que tenía aquella provincia recién “pacificada”, asiento de un importante señorío indígena.

Diversos escritores locales han señalado que la ciudad de Colima ha estado históricamente situada al centro de una amplia región geográfica que rebasa los actuales límites políticos de la entidad. Así, incluso se reconoce que desde la época prehispánica hasta muy adentrado el siglo XX, Colima fue el centro económico del estado, así como de una vasta zona limítrofe de los estados vecinos, Jalisco y Michoacán (Oseguera V. 1967, p.187). Las poblaciones de los municipios colindantes de éstos, han encontrado mayores facilidades de comunicación con Colima que con centros urbanos de aquellas entidades, y ésta puede ser una razón más del flujo migratorio

²⁶ Resulta peculiar que en el lenguaje de la población urbana de Colima se acostumbra advertir con un “no seas ranchero” a quien da muestras de timidez o falta de desenvoltura al presentarse ante desconocidos o en la convivencia. Tal vez esta frase se generó para aplicarla no sólo al que llegaba del rancho a la ciudad, sino para los mismos vecinos de la ciudad que representaran alguna distancia social discernible en el trato personal.

que llega a la ciudad y el estado de Colima, procedente de Jalisco y Michoacán (lo cual precisaremos más adelante).

Pese a tal centralidad histórica de la ciudad de Colima en su contexto regional, esta misma localidad acusaba serias muestras de aislamiento y productividad a fines del siglo XIX y principios del XX. Así, Gutiérrez Grajeda y Ochoa Rodríguez observan que "la entidad careció de buenas vías de comunicación terrestres durante casi todo el período porfirista (...), al iniciar el siglo XX el panorama no había mejorado sustancialmente" (Gutiérrez y Ochoa 1996, p.10). ¡Y justo cuando por fin llegó la modernidad de los "caminos de fierro", integrando la costa con la zona centro y el Norte de la entidad, ésta se volvió satélite económico de Guadalajara. ¡Qué paradoja! Pero esa historia se origina desde mediados del siglo XIX, cuando a raíz de la importancia del intercambio comercial con "la perla tapatía", se establecieron las comunicaciones telegráficas y telefónicas con Colima; las primeras en 1869 y las segundas en 1883 (Bolio y Ramírez 1988, p.34 y 43). Hasta ese momento las noticias, bienes y personas tenían que llevarse en las diligencias, carretas o caballos por el "*Camino Real de Colima*" que, desde la primera mitad del siglo XVIII, unía a dicha ciudad con Zapotlán el Grande y Guadalajara. Pero el cambio más importante lo sería la apertura del ferrocarril, avance logrado primero entre Manzanillo y Colima en 1890, y entre Colima y Guadalajara en 1909, con lo cual se facilitó el comercio exterior de México con Estados Unidos y Alemania a través del puerto de Manzanillo (Bolio y Ramírez 1988).

La comunicación por ferrocarril a Guadalajara -según Bolio y Ramírez (1988, p.51)- disminuyó sustancialmente el rol protagónico regional de la ciudad de Colima, "puesto que permitió extender el dominio de la naciente y más poderosa burguesía tapatía sobre el marco económico regional, que anteriormente permanecía inexpugnable debido a las dificultades y la carestía del transporte arriero hacia esas zonas". Sin embargo, la vía férrea también alentó entre 1910 y 1970 el poblamiento de la zona costera del estado y la integración de la entidad mediante el eje Colima-Tecomán-Manzanillo, configurándose un sistema urbano regional extendido hacia la costa y el Sur de Jalisco, a cuya cabeza se situó la ciudad de Colima, dependiente a su vez de la capital jalisciense (Bolio y Ramírez 1988, p.76 y ss.).

Esta reinserción de Colima en su región de influencia fue captada con lucidez crítica por dos ilustres personajes locales: Sixto de la Vega y Miguel Galindo. El primero, pugnando por el Municipio Libre y el reparto agrario, declaraba en 1917 que "la ciudad Capital del Estado no es un centro propiamente comercial o industrial (...) La agricultura regional es casi su única fuente de riqueza y ha permanecido en un estado incipiente" (Guedea 1996, p.64). En la misma tesitura que de la Vega, pero con la claridad que proporciona el tiempo transcurrido, Galindo enjuicia así a Colima en 1929: "La extensión del Ferrocarril hasta el puerto de Manzanillo... ha tenido para Colima soberbios impulsos de progreso y formidables jalones de regresión; se han modificado las costumbres haciéndose **más cultas**, pero ha disminuido el respeto a la propiedad; se han desarrollado las industrias, han penetrado las comodidades de los vehículos, ha variado la indumentaria, **se acabó la monotonía de la población**, se desarrollaron las escuelas... y se han transformado las ideas, destrozándose la

unidad que daba fuerza a la colectividad que ha sido presa de bastardas ambiciones, sufriendo más que otras partes, la capital y poblaciones cercanas" (Bolio y Ramírez 1988, p.52).

La mejoría de las comunicaciones con Guadalajara (telégrafos, teléfonos y ferrocarril), incentivó mucho otras formas de comunicación y transporte en la propia ciudad de Colima. Primero apareció el ferrocarril urbano (sistema de tranvía impulsado por mulas, idéntico al establecido en la ciudad de México por esa época), que comunicaba desde 1892 la estación del ferrocarril con el centro de la ciudad y la vecina población de Villa de Alvarez. Pero este servicio ferroviario no fue una buena opción para circular por la ciudad debido a sus horarios y a la existencia de una sola ruta o línea, por lo cual se seguía transitando a pie o sobre equinos -respecto a ello existía una tradición local charra de gran legitimidad-, pues las bicicletas rebotaban demasiado en los empedrados de sus calles (Ortoll 1988, p.84-87 y 104). Pese a ello, el tránsito local comenzó a hacerse por otros medios distintos al caballo o burro y así el Ayuntamiento debió expedir en 1912-13 el Reglamento de bicicletas, triciclos, motociclos y "carruajes de sitio" (Guedea 1996, p.52). Poco antes, en 1904, la ciudad dispuso del servicio local de telefonía, existiendo en 1907 la cantidad de 107 líneas telefónicas. Algo más adelante, en 1917, un comerciante local y comisionista puso al servicio del público en general un automóvil Ford de 5 plazas, y fue el primer auto de gasolina y de alquiler en la ciudad de Colima (Guedea 1996, p.63). Hacia 1925 ya existía aquí un parque automotriz propiamente dicho, pues en esa fecha se registraron 180 automóviles y 34 camiones de carga, siendo la mayor parte de los primeros destinados al alquiler, y los segundos al uso particular de los propietarios (Guedea 1996, p.109).

Como anticipa esta progresión de cifras, pronto se establecieron rutas de autotransporte foráneo para diversos puntos de la entidad, lo cual facilitó más el transporte de bienes y personas. Las rutas establecidas en 1927-28 (pese a la guerra cristera que flagelaba entonces la región), fueron las cuatro siguientes: Colima-Tonila, Colima-Villa de Alvarez-Comala, Colima-Coquimatlán-Pueblo Juárez, y Colima-Ixtlahuacán-Tecomán-Manzanillo (Guedea 1996, p.119). Estas rutas comunicaban a la capital con las principales poblaciones del estado, significando un paso inédito en el transporte regional de pasajeros y mercancías, que hasta ese momento se llevaba a cabo sobre equinos y el ferrocarril.

Al auge de las comunicaciones y transportes de las tres primeras décadas del siglo XX, siguió un modesto crecimiento durante los años treinta y cuarenta. Así, en 1931 se estableció el servicio de telefonía mundial desde Colima, con el beneplácito de autoridades y vecinos, quienes hasta entonces contaban sólo con el servicio local (Guedea 1996, p.142). Además, el servicio de aviación se estableció hasta fines de los años cuarenta, mediante la ruta México-Manzanillo, con tres vuelos a la semana (Guedea 1996, p.181). Pero el transporte por los caminos del interior de la entidad era una empresa incómoda, lenta y azarosa, por lo rudimentario de las vías y los vehículos automotores (Velasco 1986, p.80); y tampoco existía una carretera que comunicara con los estados vecinos de Jalisco y Michoacán. A raíz del temblor de 1941, el gobierno federal reconoció que estas deficiencias de comunicación debían resolverse, por lo que en la década de los cuarenta el

presidente Avila Camacho ordenó intensificar la obra carretera Jiquilpan-Colima-Manzanillo, que sin embargo se inauguró hasta la siguiente década (Velasco 1986, p.266).

Colima se conectó en 1954 con Guadalajara y México mediante la carretera pavimentada vía Jiquilpan, Mich. De inmediato se establecieron los servicios de autotransportes de pasajeros que desplazaron gradualmente al ferrocarril, el cual era mucho más lento e irregular que los primeros (Velasco 1986, p.171). La comunicación hacia la zona costera del estado mejoró substancialmente con la pavimentación de la carretera hacia Tecomán (Velasco 1986, p.120) y Manzanillo, ciudades que encabezan dos subsistemas urbanos y que funcionan como polos de desarrollo a partir de entonces, aunque sometidos a la ciudad de Colima, la que a su vez se subordinó a la influencia comercial de Guadalajara, Jal. (Bolio y Ramírez, 1988, p.76). La nueva infraestructura de caminos correspondió con una etapa donde creció en forma dinámica la población estatal, se modificó la estructura económica y la traza urbana de la ciudad de Colima se renovó radicalmente²⁷. Mientras suceden esos adelantos, entre 1945 y 1965 el parque de vehículos a nivel estatal crece muy rápido entre automóviles y camiones particulares, bicicletas y terminales de autotransportes²⁸ (Oseguera V. 1967, p.170).

En las décadas de los setenta y ochenta, la ciudad de Colima prosigue su transformación acelerada en muchos órdenes. Las vías y medios de comunicación se agilizan, y las noticias, los bienes y las personas circulan más de prisa y en mayor número. Se acortan las distancias y tiempos entre Guadalajara y Colima, gracias a una nueva "vía corta" por Atenquique, Jalisco (por el viejo sendero del "*Camino Real de Colima*"), con lo cual se dinamiza el aprovisionamiento de mercancías de la población local en la *Perla Tapatía* (Guadalajara). Además, por efecto de la inversión federal, la entidad contará con aeropuerto internacional (1974), y el puerto interior de Manzanillo (1971); éste último con moderna infraestructura de carga (Bolio y Ramírez 1988, p.87). En forma inusitada, fluyen hacia la ciudad de Colima los turistas, inversionistas y empleados de las nuevas empresas. El transporte automotriz particular y de carga crece a ritmos frenéticos y ruidosos, igual que el de motocicletas, mientras que los ciclistas se repliegan. En 1980, el número de automóviles y camiones de carga en la ciudad de Colima está cercano a las cifras de quince años después, lo que indica la velocidad con que creció el parque vehicular en las décadas de los sesenta y setenta (ver cuadro anexo). Asimismo, desde 1964, la red telefónica se multiplicó por siete veces (en líneas o aparatos) en 16 años, y por treinta en 29 años. En este mismo lapso aumentaron rápidamente las estaciones radiodifusoras y los canales de televisión. Entre 1983 y 1988, el gobierno federal incrementó la infraestructura de la entidad construyendo una autopista de peaje entre Manzanillo, Colima y Guadalajara, además de otro aeropuerto (nacional) junto a la ciudad de Colima.

La expansión de las comunicaciones coincidió con el continuo crecimiento acelerado de la población citadina y su patrón terciarizado de ocupación²⁹. Con esos cambios parecería que la ciudad de Colima mudó de rostro. Sin embargo, ante los ojos de un etnógrafo foráneo, en 1984 la ciudad de Colima mostraba todavía un "aspecto apacible", aunque también era evidente un intenso flujo automovilístico en las horas "pico" en las principales

²⁷ Véase más adelante lo referente a las relaciones entre la carretera Jiquilpan-Manzanillo y el trazo de nuevas vías rápidas que dieran acceso ágil al centro urbano a los vehículos automotores procedentes de los nuevos caminos.

²⁸ Ver también el cuadro 2 del Anexo 1.

vías urbanas (Williams 1984,p.16). Pero es indudable que la ciudad ha cambiado. Y sobre todo a los ojos de sus pobladores nativos, quienes han visto sucederse los cambios durante la segunda mitad del siglo XX. He aquí como percibe estos cambios Víctor Manuel Cárdenas (1994), un excelente poeta colimense:

"Mi pueblo crece
Los plantíos
se transforman en colonias
los ríos de mi infancia
son caminos
de arena y piedras
Mi pueblo
ya parece ciudad
Ahora
llegan aviones."

2.2 La Ciudad de las Palmeras³⁰: cambios en su fisonomía y ritmo urbanos

Conforme a lo registrado en materia de comunicaciones y transportes, durante el siglo XX la ciudad de Colima vivió una transformación gradual y creciente en su traza urbana, sus estilos arquitectónicos y, en especial, su fisonomía y ritmos cotidianos. En cuanto a su traza podemos observar que al antiguo centro histórico se agregaron diversos barrios y colonias que ampliaron en forma considerable su extensión geográfica. Mientras que "a mediados del siglo XIX la ciudad tenía cerca de sesenta manzanas alineadas en la tradicional cuadrícula española" (Huerta 1990, p.3), ya para 1913 contaba con más de ciento cincuenta, luego en los años treinta creció hasta doscientos treinta, y en los sesenta rebasó las cuatrocientas manzanas, según se advierte en sucesivos planos urbanos de la ciudad de Colima, registrándose el mayor crecimiento hacia el norte de la calle "Real" o Madero (la arteria principal que cruza la ciudad de oriente a poniente). Cada uno de esos saltos cuantitativos en la extensión de la cuadrícula, implicó una progresiva transformación cualitativa de la vida urbana colimense.

Según Geiger (Ortoll 1988, p.37) en 1873 la ciudad de Colima tenía: calles empedradas³¹, sus casas de adobe o ladrillo y con un solo piso, el estilo arquitectónico uniforme, ausencia de carruajes y coches, y un ritmo ciudadano que combina los ajetreos madrugadores y las caminatas nocturnas con la quietud y soledad durante las horas de mayor insolación; además, la iluminación de las calles se hacía con antorchas de ocote. Hacia fines del siglo XIX se dieron innovaciones tan importantes como la apertura de las rutas del tranvía urbano que comunicaría al

²⁹ En las últimas décadas, el empleo de la ciudad de Colima descansa en el sector servicios o terciario.

³⁰ A la ciudad de Colima se le ha conocido como "ciudad de las palmeras", debido a la abundancia del cocotero, mismo que se convirtió en un rasgo cultural característico de ella: de hecho un biosímbolo. Cf. Giménez, Montiel, Gilberto. *Territorio y cultura*, Univ. de Colima, México, 1996.

³¹ El empedrado de gran parte de las calles y plazas de la ciudad se hizo apenas entre 1865 y 1872, encargándose al "alarife" Lucio Uribe, quien también fue encargado por el gobierno local de varias construcciones de carácter público. Cf. Huerta (1991, p. 3).

centro de la ciudad con la estación local del ferrocarril y con la vecina población de Villa de Alvarez. Poco después se logró el establecimiento del alumbrado público eléctrico (1906).

A fines del porfiriato y un poco después, cambió prácticamente toda la nomenclatura de las calles de la ciudad, sustituyéndose los nombres que, por muchos años, habían identificado a la traza urbana en forma costumbrista y hasta poética, por una toponimia oficialista³² que rendía culto a los próceres nacionales y regionales de las luchas de Independencia y la Reforma; y luego, de la Revolución (Guedea 1996; Huerta 1991). Al concluir los años treinta se desmontaron los rieles de la ruta del tranvía y se inició el servicio local de pasaje con autobuses, mientras que, en los cincuenta, se estableció la moderna red de drenaje y se destruyó buena parte de la fisonomía tradicional del centro histórico la ciudad de Colima³³. En los años sesenta y setenta se hizo más denso el tejido urbano al fraccionarse una buena parte de las antiguas huertas que sobrevivían dentro del perímetro urbano. En los años ochenta y noventa la mancha urbana creció de modo impresionante (dentro de las proporciones locales), y la circulación de las calles se volvió monopolio de los vehículos automotores, en detrimento de ciclistas, peatones y los juegos infantiles en la vía pública.

Cuando más se transformó la traza y la vida urbana colimotas fue quizás a partir de los años cincuenta, debido a los afanes modernizadores que caracterizaron a las élites políticas del país y de la entidad. Hasta los años treinta y cuarenta prevalecieron una fisonomía y ritmos ciudadanos muy cercanos a los de siglos atrás. Sin embargo, al pavoroso impacto destructivo de los temblores de 1932 y 1941, sucedió un impulso reedificador y remodelador que trataría de alcanzar una nueva idea de "progreso". Para ello, el gobierno y la sociedad adoptaron nuevos materiales constructivos, estilos arquitectónicos y urbanísticos, y se persiguió a toda costa el rápido acceso de los vehículos automotores al centro urbano, lo que facilitaría el mejor flujo de personas, mercancías, capitales, noticias, etc. Al respecto, Nacho Gómez Arriola argumenta que, en los años cuarenta y cincuenta, las políticas urbanas en el país se pusieron al servicio de un desarrollo político, económico y religioso que tendía al centralismo, y por ello, el centro histórico de las ciudades -asiento de los diversos poderes- fue objeto de múltiples y profundas transformaciones.

Con los ojos puestos en Guadalajara y Colima -ciudades hermanadas en muchos aspectos culturales y políticos- Gómez Arriola resume muy bien la forma en que se resolvieron urbanísticamente las exigencias de acceso rápido al centro de las ciudades, en momentos de menosprecio al patrimonio arquitectónico tradicional y de auge del automóvil: "Era necesario generar un flujo más continuo, el uso del automóvil se extendía [...] los

³² En 1909 el cabildo aprobó el cambio de nomenclatura de todas las calles la ciudad de Colima, revocando el acuerdo de cinco décadas atrás donde se reconocía los nombres tradicionalmente asignados a las calles y plazas; en esta ocasión se confieren a ellas nombres de los héroes de los movimientos de Independencia y Reforma, de algunos personales de Iglesia, así como de conceptos sociopolíticos de moda (como Unión, Paz, Concordia, Artes, Industria, Comercio y Trabajo). Sólo seis años después, en 1915, volvería a modificar la toponimia urbana, designando a ciertas calles - muy acordes con el espíritu porfirista - con nombres de los próceres revolucionarios y de liberales del siglo pasado. Y de nueva cuenta, en 1928, las calles referentes a personajes eclesiásticos fueron renombradas por el Cabildo con los nombres de prohombres liberales y revolucionarios. Lo anterior puede ser interpretado como la voluntad política de dotar a la traza urbana de una identidad historicista del gusto de la élite liberal gobernante de la época.

³³ Gómez (1985, pp. 27-28): "por los años cincuentas [...] se emprendieron las primeras acciones: ampliar calles y remodelar fachadas. Se ensanchó la calle Madero, que cruza por la plaza principal, arrasando con toda la fachada oriente [...] la fisonomía se ha transformado totalmente: construcciones caóticas con las más insulsas variantes de los códigos formales funcionalistas y de "estilo modernista" [...] cercenamiento y discontinuidad en el flujo peatonal [...] y finalizando toda esta problemática con la pérdida de identificación del ciudadano con su entorno".

centros históricos desde su concepción y nacimiento no habían previsto este fenómeno [...] ampliar calles se veía como lo más lógico, ya que se mataban dos pájaros de un tiro: se construía una ciudad con una cara 'modernista', acorde al progreso y literalmente se rasuraba el símbolo de atraso, la arquitectura tradicional, al demolerse las fachadas de calles enteras" (Gómez 1985, p.26). Y eso fue justamente lo que se intentó aplicar en todos sus términos en la ciudad de Colima.

Vale la pena considerar que en esta transformación de la traza urbana colimense, **no influyó** el crecimiento demográfico, sino la referida idea moderna de progreso, pues en 1950 la ciudad de Colima tenía el mismo número de habitantes que en 1921(!), estancamiento que se debió probablemente al movimiento cristero y a los daños de los sismos. Uno de los elementos claves en este cambio fue el parque vehicular y, en especial, el concepto predominante sobre su función en el centro urbano, que llegó a convertirlo en un bien cultural universalmente apetecido en dicha localidad³⁴. Un breve vistazo a las cifras registradas nos indicará la medida de tales sucesos (véase el cuadro No. 2 del anexo 1). El número de camiones de carga pasó de 34 en 1925 a 635 en 1950, y hasta a más de 10,000 en 1980; por su parte, la cantidad de automóviles creció en esos mismos años de 180 a 241 y hasta 15,866; a su vez, los camiones de pasajeros registrados se incrementaron de 0 en el primer año, a 40 en el segundo y hasta 431 en el último. El mote de "pueblo ciclero" que entonces se colgaba a la ciudad de Colima, se fundaba en el hecho de que para 1950 había en el municipio más ciclistas que conductores de vehículos de motor: eran 1037 bicicletas, frente a 12 motocicletas y 916 automotores (entre autos y camiones de carga y de pasaje).

Las crónicas urbanas de esa época también nos revelan el cambio de atmósfera que ocurrió entre los años cuarenta y las décadas siguientes. Nos cuenta Velasco (1986, p.60) que Colima "en la década de los cuarenta [...] todavía gozaba de una tranquilidad sólo interrumpida por la afluencia de automóviles que por la calle Revolución se dirigían con prisa a la llegada del tren o regresaban al centro [...] los gritos de trece cargadores de velices ofrecían con vehemencia el servicio de automóvil a domicilio". Pero, esa tranquilidad, se habría de acabar muy pronto con las políticas urbanizadoras y el auge automovilístico impuestos a la "Ciudad de las Palmeras".

A un año del temblor de 1941, las edificaciones colimenses se volvieron a cimbrar, pero en cumplimiento de las órdenes del Cabildo municipal (Guedea 1996, p.171) de ampliar varias de las calles más céntricas de la ciudad (Madero, Filomeno Medina y Pino Suárez), pese a la oposición de los vecinos. Después, a fines de los cuarenta, se proyectó la apertura de la Diagonal Rey de Colimán, obra que ejecutó la administración del Gral. González Lugo (1949-1955), según Velasco (1986, p.47) "con el propósito visionario de dotar a Colima de vías de acceso para la entrada y salida constante de vehículos, con un tráfico que se acrecentaba día a día con la

³⁴ La ambición de tener coche propio se extendió tanto en la ciudad de Colima, que ésta tiene uno de los más altos índices de posesión de automóviles por hogar en todo México: el 42.6% de los hogares de la ciudad de Colima contaban en 1993 con un automóvil, según la Primera Encuesta Nacional sobre Formación de Ofertas Culturales y sus Públicos en México (FOCYP), coordinada por el Programa Cultura del CUIS-U. de C. y financiada por CONACULTA. Si tomamos otra proporción, el número de automóviles que existían en la ciudad en 1995: 18 541, y lo cotejamos con el número de viviendas habitadas, 26 009, nos da una proporción tremendamente alta: por cada vivienda hay 7 automóviles. Dicha proporción se elevaría mucho más si consideramos aquí otros vehículos de motor como los camiones de carga y las motocicletas: de los primeros había 12,057 en 1995, y de las segundas había 4,032 en 1980!

construcción de la carretera Jiquilpan-Manzanillo, para lo cual la ciudad no ofrecía condiciones de fluidez por sus calles angostas y la carencia de una vía directa de la entrada de la carretera al centro de la ciudad"³⁵. Pese a sus propósitos futuristas, la obra de la Diagonal tampoco agradó a los habitantes de esa zona, quienes padecieron la irrupción de la vía rápida por enmedio de sus habitaciones y corrales.

Otro cambio en la traza urbana, en esta época, fue el comienzo de la pavimentación de las calles con asfalto o "chapopote", marginándose los bellos, ecológicos y tradicionales pavimentos con piedra de río que se habían generalizado ya en la sexta década del siglo XIX. Hasta el Ayuntamiento del trienio 1949-51, la política pública todavía incluyó el empedrado de las calles principales, pues en ese entonces se renovaron tramos de catorce arterias del centro con su respectivo empedrado³⁶ (Guedea 1996, p.184). Pero en el trienio 1962-64 se constituyó la Junta Administradora de Pavimentos de la ciudad de Colima, la cual se dio a la tarea de reunir fondos entre los vecinos para "pavimentar" las calles (Guedea 1996, p.204).

En el ánimo modernizador de los gobernantes locales, el terremoto de 1941 fue otro acicate eficaz para la ruptura con la arquitectura tradicional de la ciudad de Colima. Los daños que causó en una buena proporción de edificaciones públicas y de casas habitación, se repararon con ladrillo cocido y cemento armado, rechazándose los materiales tradicionales (adobe, teja, madera y piedra) catalogándolos de ser ineficaces para resistir los embates geológicos de esta región. Esto se percibe en el relato de Velasco (1986, p.262), titulado "Destrucción consumada": el 15 de abril de 1941 "al sonar las 13:15 se desencadenó una fuerte actividad sísmica [...] que alcanzó el grado 9º de la escala de Mercalli, con seis minutos de duración [...] en cuanto a los daños materiales, el Palacio de Gobierno y el Teatro Hidalgo quedaron convertidos en ruinas, lo mismo el Antiguo Obispado y la mayoría de escuelas, el Palacio Federal, el cuartel del 23º Batallón, el Banco Ejidal y un alto porcentaje de casas, ya que eran muy pocas las construidas con ladrillo y cemento armado, cuyo auge se inició en 1950 [...] Ya no volvieron a construirse casas de adobe muy apropiado para evitar la radiación calórica hacia el interior de las viviendas, pero muy susceptible a la acción de la intemperie [...] un nuevo reglamento de las construcciones expedido durante la administración del Gral. González Lugo, sentó las bases para que en lo sucesivo toda edificación se efectuara sobre normas de seguridad y estabilidad, como quedó demostrado en los dos sismos que han ocurrido después".

Desconozco si el adobe fue prohibido como material de construcción por el gobierno de González Lugo (1949-1951), como afirmó el cronista citado, pero las estadísticas censales (ver cuadro No. 11 del anexo 1) sobre el material de las viviendas en el municipio de Colima, sí nos confirman -con cuantía y ritmo precisos- que los

³⁵ En este mismo texto - de Velasco (1986)- se puede advertir la resistencia de la población local ante los afanes renovadores de los gobernantes, y la simpatía del cronista por dichas políticas urbanas que sepultaban la fisonomía del "Colima de antaño": "la ampliación de la calle Madero, lograda contra la oposición de los señores propietarios que se aferraban a la idea de seguirla viendo como ellos la conocieron y que en su actitud llegaron hasta recurrir a la justicia federal para evitar que se derribaran en parte casas con un tipo de construcción del siglo pasado, y la apertura de la Diagonal Rey de Colimán, que se hizo paso, lo mismo por corrales que por fincas de adobe, madera y teja, y también por sobre la oposición de muchos moradores, daban a la ciudad una nueva fisonomía que las actuales generaciones no pueden apreciar en su justa utilidad en los aspectos vial y urbanístico, que han sido el asiento de importantes negocios comerciales e instalaciones de servicios, que de no ser así habrían permanecido como estaban desde principios de siglo".

³⁶ Posteriormente, en el trienio 1974-76, las vías públicas eran preferentemente recubiertas con pavimentos asfálticos, dejándose el empedrado para las calles de las orillas de la ciudad.

materiales "modernos" desplazaron a los "tradicionales": así, mientras en 1950 por cada casa con muro de tabique había 3.5 de adobe, para 1960 dicha proporción era casi de uno a uno, en tanto que en 1990 ya la relación se invirtió en extremo, pues por cada vivienda de adobe hay 12 de tabique; asimismo, mientras que en 1970 sólo el 23% de las viviendas del municipio de Colima contaban con losa de concreto, en 1990 esa proporción subió hasta el 60% del total! Este dato (aunque lamentablemente no disponemos de cifras para los dos decenios anteriores) nos indica que ha sido muy reciente el cambio mayoritario de teja por losa, pero además nos revela que, en los muros, la sustitución de adobe por tabique ha sido mucho mayor que la hecha en los techos, con el cambio de la teja de barro por la losa de concreto. En todo caso, el desplazamiento de los materiales tradicionales por los modernos, ha ido avanzando significativamente en la mayoría de viviendas de la ciudad.

Con la adopción de nuevos materiales vinieron también los cambios de estilos arquitectónicos y de distribución del espacio doméstico. En un pasado que rápidamente se deseaba olvidar quedaba la casa colimense de mediados del siglo XIX, misma que describe Huerta (1991, p.3): "la mayoría de las viviendas estaban construidas de muros de adobe enjarrado, estructuras de madera y cubiertas de teja; con grandes patios interiores, sombreados por árboles frutales y plantas de ornato que producían la frescura necesaria para resguardar a sus moradores del calor del mediodía"³⁷. En suma, el proceso de urbanización que sobreviene al terremoto de 1941 fue asumido por los gobernantes y parte de la población local, como una ruptura modernizante con una fisonomía atrasada y caduca.

Un aspecto más en que se refleja la visión gubernamental respecto de las "buenas costumbres" a observarse dentro del perímetro urbano, son las disposiciones oficiales relativas a la ubicación de la zona de comercio sexual, que se ha designado como "zona de tolerancia" o "zona roja". En esto, las autoridades colimenses trataron de mantener estos lugares lo más apartado posible de la vida de la localidad, pero a la vez reconociéndole un espacio urbano propio y acotado. Así, en 1914 el gobierno del estado ordena el traslado de las "mujeres públicas" hacia el norte de la ciudad, a la calle Industria, comenzando del punto conocido como "El cazador del venado" (el nombre del lugar escogido por la autoridad hace pensar que esta misma no carecía de humorismo en tales cuestiones). En los años sesenta del siglo XX la "zona roja" se localizaba en la parte Suroeste de la ciudad, a escasas tres cuerdas de la plaza principal, en el ignominioso barrio de la retorcida calle España³⁸, por lo que a principios de los setenta el Cabildo acordó nuevamente su traslado a las afueras; en esta última ocasión se le ubicó junto al Rastro Municipal (y nuevamente las autoridades mostraron involuntariamente su ironía) (Guedea 1996, p.59 y 212).

Otro cambio significativo en la traza urbana fue la conurbación entre la ciudad de Colima y el vecino pueblo de Villa de Alvarez (antes conocido como el rancho de Los Martínez), y ocurrió hacia la segunda mitad del siglo XX

³⁷ Como relata Geiger, citado por Ortol (1988): en el interior de la casa las habitaciones se abren hacia una terraza central o jardín, la cual era "la parte más importante del edificio [...] plátanos, cafetos y naranjos, así como arbustos y flores, convierten el patio interior en un jardín fragante, y generalmente una fuente chapoteante imparte frescura al aire".

al cerrarse la brecha de cuatro kilómetros existentes entre ambas localidades vecinas. Fue en los años setenta y ochenta que esta otra población se convirtió en el "dormitorio" de la ciudad de Colima, fenómeno propiciado por la acelerada expansión de colonias y fraccionamientos urbanos.

2.3 Cambios poblacionales: transformaciones en las familias y mujeres colimenses

La transformación de los ritmos y medios de comunicación entre los colimenses del siglo XX, es sólo un aspecto de la evolución de la vida urbana y social. Otro aspecto fundamental de este proceso que involucra al menos a tres generaciones, es el cambio del perfil sociodemográfico de una ciudad con imagen pueblerina al de una localidad modernizada donde ya aterrizan aviones... El perfil de "ranchero citadino", que su gente mostraba a principios del siglo XX, no era un rasgo producto de los constantes viajes de campesinos a la ciudad o de un flujo migratorio de su periferia rural al centro urbano. Era una condición estructural de la ciudad. Según dos historiadores locales, Gutiérrez y Ochoa (1996, p.33): "de las siete municipalidades en que se encontraba dividida la entidad, el lugar preponderante lo ocupó el municipio y la ciudad capital, pues en éstos se localizaban más del 50% de la población total (...). A pesar de ser un estado con una población concentrada mayoritariamente en su capital, la actividad central estuvo orientada hacia la agricultura. Esto se explica por la peculiar circunstancia de que, ante la inexistencia de grandes industrias, la mayoría de los habitantes de la ciudad de Colima se dedicaron a las actividades agrícolas, desplazándose diariamente a las haciendas y ranchos aledaños. De esta manera, la **frontera entre lo urbano y lo rural** apenas si era perceptible". Además de la actividad agraria, el **origen local y el analfabetismo** eran otros tantos rasgos distintivos de la población capitalina, ya que del municipio de Colima sólo un pequeño porcentaje (12%) eran los nacidos fuera de la entidad y casi el 60% no sabían leer y escribir (véanse los cuadros respectivos en el anexo 1).

Durante el siglo XX los cambios sociodemográficos fueron muy profundos, y el panorama poblacional de la ciudad y municipio de Colima se modificó sensible y sustancialmente. Una primera diferencia es que ahora la población ya no se concentra tanto en la capital y el municipio de Colima: ahí se localiza tan sólo el 23% de la existente en la entidad, y aún si sumamos a los habitantes de la conurbada municipalidad de Villa de Alvarez (37, 842) no pasa del 36% del total. La promoción gubernamental del desarrollo propició la formación de un sistema urbano con tres polos de crecimiento (Colima, Tecomán y Manzanillo), durante los años cuarenta y cincuenta y que hasta ahora sigue vigente. Además, ocurrió un cambio decisivo hacia las actividades **terciarias**, a las que se dedicaban casi el 70% del total en 1990, quedando en segundo lugar las industriales y en tercero las agrícolas. Otro hecho que marca un contraste con la situación inicial, es que los fuereños

³⁸ Sobre este barrio una novela recoge con agudeza y humor la ambivalencia moral de la cultura sexual de la ciudad. Cf. Márquez Gileta (1995, 124): "Si los jotos volaran en Colima ya nunca saldría el sol; y por eso no vuelan, ni solos ni en parvada vuelan [...] Santa, puta y parrandera, así es Colima, ya sea en tiempo de aguas o de secas, de fríos o de calores".

representaron en 1990 una cuarta parte de la población municipal³⁹, mientras que la lectoescritura se volvió una habilidad cultural generalizada (94%). Los datos anteriores hablan de una sociedad más heterogénea y compleja, con rasgos más modernos.

Otro salto cultural muy significativo es que la población femenina dedicada a los "quehaceres de la casa" (trabajo doméstico sin pago) se redujo bastante entre 1930 a 1990, creciendo a su vez la escolarización y el trabajo asalariado de la mujer, factores que contribuyeron a dejar atrás a una sociedad local relativamente homogénea, de rostro más bien tradicional e incluso conservador, para convertirse en una colectividad parcialmente diversificada, con un perfil sociocultural relativamente modernizado y crecientemente liberal.

La participación específica de las mujeres en las principales actividades económicas y sociales, ha sido poco reconocido. En este sentido, es muy trascendente la transformación experimentada en el siglo XX en las funciones de género asumidas por la mujer -en particular los quehaceres del hogar-, al surgir la nueva función de generar ingresos en el mundo público del trabajo. A nivel nacional, crece el empleo femenino en forma inusitada desde 1950. Y es de llamar la atención que, a nivel local, pronto se alcanzaron rangos que en lo nacional se observarían dos décadas después: dentro de la Población Económicamente Activa (PEA), las mujeres en el municipio de Colima alcanzaron gradualmente porcentajes cada vez mayores de participación: pasaron del 12.8% en 1930, hasta el 30.9% en 1990 (ver cuadro 8 del Anexo 1). Además, acá no se sufrió el deterioro del empleo femenino observado a nivel nacional durante la década de los ochenta.

Por otra parte, en cuanto a las oportunidades educativas tenemos que, aún desde mediados del siglo XX, su participación en la población escolar (de grado de secundaria en adelante) fue alta (42.7%) y que ha llegado a rebasar el 50%, lo que supondría que las mujeres están ya en igualdad de oportunidades escolares con los varones. Mientras tanto, la población femenina de 12 años y más ha venido cambiando significativamente su composición: aumentó entre 1930 y 1990 de 1.5 a 19.1 el porcentaje de las mujeres que estudian, frente a una disminución del 35.7% de las dedicadas a los quehaceres del hogar! En suma, ahora en el municipio de Colima hay **muchas más mujeres estudiando y trabajando: tantas como las dedicadas al trabajo doméstico** sin remuneración. Al mismo tiempo que la mujer participa ahora como nunca antes en el mundo público del trabajo y de la escuela, se retira crecientemente del trabajo doméstico como actividad exclusiva, lo que supongo que ha propiciado la reducción del tamaño de las nuevas familias, mismas que se han organizado bajo nuevas pautas domésticas.

Así, un aspecto novedoso del desarrollo sociodemográfico del municipio de Colima, ha sido la aparición de un número considerable de micronúcleos domésticos. En otras palabras, los hogares con pocos miembros se incrementan en una magnitud considerable y lo hacen a ritmos más altos que los hogares de mayor tamaño (consúltese el cuadro No. 9 del anexo 1). Así, en 1980 y 1990 aparecen censados por primera vez los hogares de un miembro (personas solas), que suman varios miles en ambas fechas; asimismo, los hogares con tres y

³⁹ Sin embargo, el origen de estos "fuereños" sigue siendo básicamente el mismo desde 1900 hasta 1990: Jalisco y Michoacán, entidades

cuatro miembros se multiplican tres y cinco veces respectivamente, entre 1950 y 1990, en tanto que los hogares de ocho y de 9 y más miembros crecen solamente al doble respectivamente en el mismo período (cuadro No.9, anexo 1). Dichos micronúcleos domésticos suelen abarcar, desde personas que con mayor frecuencia aparecen viviendo solas (ancianos, divorciados y solteros), hasta las familias que han concluido su ciclo de crianza o que son de tipo nuclear reducido (ambos padres con uno o dos hijos exclusivamente). Al respecto quiero recordar el señalamiento de Herpin (1980) sobre el papel ejercido por las diferentes estructuras sociodemográficas en la disponibilidad del tiempo doméstico. Este aspecto de la vida privada influye de modo crucial en la elaboración y consumo de alimentos, así como en el equipamiento casero.

Los cambios poblacionales acaecidos en el siglo XX, particularmente los que experimentaron las familias y las mujeres colimenses, tuvieron grandes consecuencias en la organización de las tareas cotidianas del hogar, particularmente en el abasto y elaboración de la comida, requiriendo de una mayor eficacia en los tiempos, energías y costos de la producción y consumo domésticos de alimentos. A este respecto, es notable que en la ciudad de Colima los hogares se modernizaran con un alto nivel de equipamiento doméstico, lo que tuvo repercusiones inmediatas en los modos de abasto y elaboración de la comida en casa, así como en la composición del menú cotidiano. Esto se analiza en detalle en el siguiente inciso.

2.4 Cambios culinarios: modernización de la cocina colimense

¿Cómo era el espacio físico de la cocina, cuáles sus fuentes de energía, qué aparatos y utensilios existían y cuáles eran los ritmos y labores habituales? Al respecto, la maestra colimense Márquez de Martínez asegura que: "anteriormente las cocinas eran muy espaciosas y de mucho colorido que conformaban los utensilios que en ella se encontraban y que en muchas ocasiones simétricamente pendían de los muros de la habitación. Hoy las cocinas se han transformado totalmente, el gas y la electricidad han substituido al carbón y la leña que se usaban en los fogones y hornos antiguos" (Márquez de Martínez 1984). El tipo de cocina espaciosa y de mucho colorido existió hasta los años cuarenta del siglo XX, puesto que en las décadas siguientes comenzó una modernización del espacio, la energía y los utensilios, de tal manera que se transformó radicalmente el modo de elaborar la comida en los hogares colimenses.

En la ciudad de Colima de los años treinta del siglo XX, los utensilios de la cocina eran principalmente de barro, peltre y cobre, aunque también los había de madera y piedra. Entre los utensilios y equipamiento empleados en aquel entonces, podemos citar a los siguientes: comales, metates, molcajetes, molinillo para chocolate, tablas de amasar, molino de mano para granos, prensadores, tamices o coladeras, torteadora, vaporeras, tinajas, garrafas para nieve, teteras, balanzas para pesar, ollas soperas, cazos, cazuelas y cacerolas de distintos tamaños, moldes para hornear de diversas formas, platones, frascos de cristal, jarros o pocillos, hojas para

hornear, papel engrasado, zarzos, canastas y chiquihuites de vara tejida, además de los convencionales cuchillos, tenedores y cucharas (Círculo de Empleadas del Sagrado Corazón 1930). A lo anterior hay que agregar el infaltable filtro de agua, hecho con piedra maciza artísticamente labrada. También se requería de hielo para guardar hasta el día siguiente ciertas carnes y para "nevar" las nieves. Todo estos utensilios ocupaban un buen espacio, además del amplio lugar que demandaba el fogón, que, en ocasiones, consistía en una doble instalación: una interna (en la cocina) para los guisados, y otra externa (en corral, patio o corredor) para las tortillas.

El carácter marcadamente manual de todas las actividades de la cocina, además de las numerosas porciones que habían de servirse en las extensas familias de antaño, hacían de la cocina tradicional un **oficio moroso** para las amas de casa y sus ayudantas (las hijas o las empleadas, a éstas últimas se las llamaba "criadas" o "sirvientas"). Las cosas también se complicaban porque, a falta de refrigerador, todos los días había que repetir el mismo ciclo doméstico: hacer el menú, traer el mandado, hacer los platillos y limpiar la cocina. Asimismo, una buena cantidad de los platillos propios de la tradición culinaria colimense requería de numerosos y tardados procedimientos que los dejaran listos para su consumo en la mesa⁴⁰.

Así, las recetas de muchos platillos regionales exigen un trabajo paciente de varias horas y más de cinco pasos en distintos procedimientos. Entre los antojitos, son muchos los platos "trabajosos" o morosos, debido a que, además de lo ya citado, se deben hacer rellenos, salsas, adornos y acompañamientos. En las sopas y budines también se requieren hacer pastas, rellenos, caldillos, adornos y salsas. En los pescados y mariscos, es frecuente esperar a que "se marine" el ingrediente principal, y se le da mucha importancia a lo que le va a acompañar (salsa, relleno, aderezos y adornos). En las aves, los rellenos juegan un rol principal, o la carne del ave es sujeta a múltiples transformaciones. En las carnes rojas, el procedimiento acentúa más las salsas y adornos y, excepcionalmente, los rellenos. En los postres, el arte culinario puede llegar al barroquismo de los limones cubiertos y rellenos mediante siete actividades laboriosas. En las bebidas típicas, el tiempo es un aliado indispensable para que los ingredientes estén disponibles y la mezcla quede a punto en los diversos bebedizos.

El platillo que tal vez aventaje a todos en tiempo y procedimientos, es la sopa de pan, llamada también sopa de boda o fiesta, de la cual se afirma que "es quizá el plato con más alcurnia en la mesa de los colimenses. Es modesto llamarla sopa, ya que es además, guisado y postre; todo junto. Sus ingredientes, están muy bien combinados y equilibrados, de manera que a pesar de lo extraño de mezclar elementos tan disímbolos como carne con frutas, verduras con azúcar o piloncillo con especias, se obtiene un plato barroco que hace las delicias de los asistentes a bodas o fiestas" (Guzmán de Vázquez C. 1987, p.173).

⁴⁰ Entre los antojitos podemos mencionar los siguientes platos más laboriosos: enchiladas, frijoles puercos, capirotada, patas de mula, pozole, sopitos y tamales. Entre las sopas y budines que tienen el mismo rasgo están las sopas de bolitas, sopa de chacales, sopa de garbanzo, sopa de tacos de jocoque, sopa de tortilla, torta de arroz y torta de garbanzo. En los pescados y mariscos citamos al ceviche de pescado, pescado con jocoque, pescado en salsa tirolesa y pescado en tamal. Entre las aves, los platos más complicados son la cuachala, gallina en huerto, pastel de gallina, pavo relleno al horno, pipián, pollo en salsa de almendras y pollo en su sangre. Entre las carnes de mayor elaboración están el tatemado de puerco, la birria de chivo, la chanfaina, el chilayo y el rollo de lomo de cerdo. Entre los postres se

Para entender un poco el esfuerzo que representaba el arte culinario para el ama de casa o la cocinera a sueldo, conviene conocer los comentarios que suscitaba en los años cuarenta del siglo XX la introducción de los aparatos mecánicos modernos a las cocinas de la región. En su recetario de cocina, las señoritas Leonor Barreto y María de la Madrid (1988), elogiaban con entusiasmo las ventajas de la olla "Presto" (*express*), la licuadora, la batidora, el refrigerador eléctrico y la estufa de gas. Todos estos adelantos de la vida moderna los observaban en aquel entonces como la ansiada solución para "el problema en la cocina", pues ofrecían comodidad y economía de tiempo y combustibles⁴¹. Y si bien Barreto y de la Madrid reconocían que, la adquisición de un refrigerador o estufa de gas sólo estaba al alcance de "personas de posibles" o de quienes podían esforzarse y ahorrar, también daban "gracias a Dios" por los muchos elementos que ayudaban y simplificaban el trabajo y mejoraban la vida.

Sobre cada uno de los aparatos mencionados, estas escritoras -oriundas de Colima- dieron cuentas pormenorizadas de las ventajas obtenidas en el afanoso oficio de cocinar. Así, de la olla Presto, que "verdaderamente es una maravilla", dicen ahí que permite guisar toda la comida "en una hora a más tardar". Con esa observación de los tiempos culinarios, ya se puede imaginar uno cuánto tardaba ordinariamente una ama de casa o empleada en preparar la comida antes de la llegada de la tecnología moderna a la cocina doméstica. Claro que advierten Barreto y de la Madrid (1988) que esto **sólo es posible** "con una persona medianamente entendida **que nos ayude**"⁴², lo cual ya nos indica entre quiénes podrían hacerse efectivas las ventajas de la "maravillosa" olla Presto. A su vez, la licuadora prometía simplificar todo el trabajo de aquello que debía "ir molido, ya sea en metate o en molino": esto incluía cockteles, cremas, mantequillas, rompopes, refrescos, nieves, mermeladas, salsa, mayonesas, carnes molidas, pastas de sandwich, etc. Por su parte, la batidora haría lo mismo en el ramo de repostería, "que es tan laborioso y pesado, ocupándose únicamente de pesar las cantidades, e ir las poniendo en el orden indicado".

A su vez, el refrigerador eléctrico y la estufa de gas, ofrecían la mayor comodidad en la cocina (que "jamás hemos tenido", aseguraban las multicitadas autoras). El primero servía a los propósitos de producir y almacenar nieves, gelatinas, carnes frías y aves, así como para conservar frescas las verduras, huevos, lácteos y salsas; también serviría el refrigerador para tener a la mano alimentos con qué obsequiar a las visitas. Y a su vez, la estufa de gas constituía "la base para todo en el trabajo del ama de casa", pues sin representar "ningún peligro", su combustible es "más económico, violento, limpio y fácil".

Así, como se expuso antes, la adopción de estos modernos aparatos de cocina ha estado estrechamente ligada a los cambios acontecidos entre las familias y las mujeres colimenses a lo largo del siglo XX. La evolución de la vida urbana y social en la ciudad de Colima implicó la gradual y casi universal modernización de los hogares en las distintas clases sociales, quienes pronto adquirieron un alto nivel de equipamiento doméstico (véase cuadro

dificultan más los turrónes, la jericalla, el ante, la cocada, los limones rellenos de coco y la llamada "fruta para la leche" (camotes, plátanos o calabazas). De las bebidas típicas, las más complicadas son los ponches de frutas, tejuino, rompopo, bate y tuba almendrada.

⁴¹ Hasta cierto punto resulta razonable que las amas de casa de la ciudad de Colima hayan visto prácticamente como bendición a los modernos artefactos de cocina y se esforzaron por adquirirlos a la brevedad posible, pero también es posible que, su introducción generalizada a los hogares, se haya dado con resistencias por la posible alteración de las texturas y sabores en los alimentos.

No. 12 del anexo 1, referido a las posesiones de los hogares y el espacio de cocina). Al respecto, el equipamiento doméstico creció enormemente entre 1960 y 1990: en teléfono pasaron del 10% al 43% del total de hogares, en televisión fue del 0.1% al 98%, y en refrigerador se elevó de una situación donde no se registraban datos, hasta el 91%. Por otra parte, mientras en 1970 casi un 30% de las viviendas aún no tenían una cocina exclusiva, ese porcentaje de viviendas había descendido ya en 1990 hasta el 8% del total. Igualmente destaca el acelerado cambio de combustibles empleados para cocinar alimentos, que ocurrió entre 1960 y 1980: de la leña o carbón se pasó a depender del gas (cuadro No. 13, anexo 1).

Además, la modernización de la cocina no se ha reducido a la continua acumulación de aparatos electrodomésticos y de otro tipo. A tal cambio tecnológico ha seguido la introducción de alimentos preelaborados, comenzando por las sopas y continuando con los postres, bebidas, guisados y diversas clases de alimentos. Sobre este último cambio advertía en Colima hace más de diez años una reconocida maestra de cocina: "En nuestro estado, el arte culinario, al igual que en los demás estados de la República ha sufrido cambios muy notables, debido principalmente a los adelantos de la era moderna. Actualmente, son pocas las amas de casa o cocineras que desean emplear métodos rudimentarios para obtener mejor sabor en la elaboración de una comida, ya que la mayoría de ellas prefieren reducir el tiempo de elaboración de sus alimentos, utilizando la ayuda de productos enlatados, deshidratados, condensados, etcétera, en lugar de alimentos en estado natural" (Márquez de Martínez 1984).

Considerando todo lo anterior, puedo señalar con seguridad que, donde se complicaba la cocina de antaño en sus ritmos y procedimientos, ahí comenzaría el proceso modernizador tendiente a diluir la tradición culinaria colimense. Por lo anterior, el menú vigente en la cocina familiar colimense acusa muchas ausencias de platillos que pertenecieron auténticamente a la cultura gastronómica tradicional: desde las bebidas hasta los pasteles, pasando por las sopas, los guisados de carne y los antojitos.

De las bebidas tomadas o preparadas en el hogar, prácticamente desaparecieron el bate, las horchatas, el café de mojo, los atoles de cascarilla (de cacao) y de coco y piña, y ciertos refrescos gaseosos (que se hacían con frutas naturales de la región y agua mineral). Pero, aunque de la vía pública desaparecieron los vendedores de aguas frescas que portaban enormes garrafas con diferentes colores y sabores, en las viviendas se continúan elaborando diversos tipos de "aguas frescas", que son las aguas con frutas naturales.

Entre las sopas tradicionales que entraron en desuso, podemos citar al adobo de lentejas, al gaspacho, los consomés y guisados de gallina, las sopas aguadas de bolitas de masa o papa, la sopa de ajo y la de pan (de boda o de fiesta). Muchas de estas sopas ya no se acostumbran debido al tiempo requerido para su elaboración, y porque en esta rama del menú se extendió el uso de los consomés industrializados, lo mismo que la compra de sopas enlatadas o las elaboradas en las cocinas económicas.

⁴² Negritas DOP.

Respecto a carnes y aves, el olvido abarca: las criadillas y sesos, gallinas, patos y pichones, chuletas y cuetes, bolas de oro, estofado de ternera, relleno de plátano con chorizo, y el uso del pulque y la tuba para guisar. En este renglón, han influido bastante los altos precios de las carnes, junto con las complicaciones de los procedimientos y la escasez de los ingredientes. Otro aspecto de la alimentación familiar que se ha perdido, es la elaboración casera o artesanal de los embutidos y carnes frías, tales como el queso de gallina, queso de puerco, longaniza y chorizo: ahora se adquieren en el comercio y en forma de productos con marca. En el terreno de las aves, hubo el cambio acaecido a partir de los años cincuenta, época en que se comenzó a vender en las casas y mercados el pollo lavado y los huevos de granja, los cuales vinieron a desplazar a los animales y huevos de rancho y del corral urbano. Por su parte, aunque el pescado y los mariscos nunca han sido ampliamente demandados, sí han registrado algunos cambios significativos. Uno de ellos es la disminución en el consumo de peces y chacales provenientes de los ríos locales, debido a la contaminación y agotamiento de sus caudales; otro es que el encarecimiento de sus precios ha impedido una mayor difusión, proporcional a los enormes recursos del litoral colimense bajo explotación, y, finalmente, se observa un incremento acelerado en el consumo popular de atún enlatado.

Los antojitos colimenses han perdido poco terreno, quizás por lo acendrado que están en los gustos alimentarios colimenses la merienda o cena, así como el desayuno, y el uso de alimentos tradicionales con fines celebratorios o rituales. Sin embargo, vale la pena también precisar aquí las especies culinarias en extinción. Entre ellas están: la mariagorda, los turrone, el menguiche, la cuachala, la iguana en adobo, el armadillo enchilado, los chacales (al mojo o en caldillo), el cocido de res con plátano gordo, las patas de mula, la sopa de pan, el taco placero, y muchas variedades de tamales (colados, regios, de chiguilines y de gallina en hoja de plátano). Pese a todo, muchos de esos platillos aún se preparan por personas que conservan el conocimiento culinario y que suelen hacerlo bajo pedido especial, o que se consiguen sin mayor trámite en algunas fondas gastronómicas o expendios muy especiales.

Entre los postres el desuso alcanzó a los budines, flanes, gelatinas, y diversas recetas de plátanos (p.e. los tatemados) y otros tipos de postres. Los dulces también están a la baja, destacando aquí los llamados típicos o regionales: cocada, alfajor, borrachitos, pellizcos, etcétera. Estos últimos son muy buscados por los visitantes o por los colimenses que pretenden llevar un regalo "típico" a otras latitudes. Pero también hay dulces de raíz añosa en la cultura regional, que ya poco se hacen y disfrutan en casa: las conservas de camote con piña (o con guayabilla o naranja agria), las conservas de guayaba, los condumios, las cajetas de leche, diversas variedades de dulces de frutas, los limones cubiertos y los rellenos de coco, el jamoncillo de leche y los tamales de ciruela. Quizás aquí el desplazamiento se debe en parte a la aceleración de los tiempos domésticos, a la masiva introducción de dulces de manufactura industrial y a la insidiosa publicidad hacia los niños de ciertas marcas de golosinas predominantes.

La pastelería, repostería y pan de levadura tienen un inventario amplísimo de productos elaborables en casa, según lo indican los recetarios domésticos y mi indagación personal. Sin embargo, el abanico del gusto se está

reduciendo, pues también aquí un buen número de artículos están cayendo en el olvido, como son: el anillo de piña, besitos de nuez o polvorones, puchas, pedos de monja, bizcochos de vinos, bollitos de membrillo, pan dulce noruego, pan de naranja, panqué azucena; entre los pasteles en desaparición se cuentan el de atún, el almendrado, de fresa, de garbanzo, de nuez, de pollo, el oscuro envinado; en peligro similar están los pays de queso, el pudín rápido de flan y pan, los rollos de chocolate o dátíl, las roscas con miel o de chocolate, y las rosquitas de sal. En estas mismas clases de productos, podemos destacar a los de mayor antigüedad, como son: turrone, torcidos para café, los palitos, empanaditas fritas, los pasteles de queso, los muffins, bisquets de queso, bisquets enrollados y el niño envuelto. Todos los pasteles, galletas y panes que se hacían con natas están en franca extinción por la rareza de su ingrediente básico acaecida en las últimas tres décadas. Frente a todas estas especies tradicionales amenazadas, se encuentran por dondequiera los artículos de Bimbo, gigante de la industria panificadora, que libra una batalla diaria en las calles de la ciudad de Colima con el "pan de Comala" o el de Villa de Alvarez, lo mismo que contra el pan elaborado en forma tradicional por las diversas panaderías artesanales de la localidad.

Una presión adicional para el ama de casa de fines del siglo XX son los múltiples requerimientos de los miembros de la familia, que con aguda autoconciencia señala la ingeniera Martha López: "para el matrimonio, alimentos que no engorden y que nos mantengan en buena forma de día y en mejores condiciones de noche y además que no produzcan colesterol, que no suba el úrico y que no compliquen la digestión; para los hijos, alimentos para el crecimiento, muy energéticos, atractivos, que no produzcan acné, que los ayude a estudiar, fáciles de comer y además, los platillos deberían ser los mismos para todos y del gusto de todos"⁴³. No luce fácil encontrar aquí la cuadratura al círculo.

Por todo lo anterior, ante la pregunta inicial sobre el espacio físico y la tecnología alimentaria empleada en Colima, cabe concluir que ahora se cuenta con un espacio especializado para la cocina, variados artefactos modernos y fuentes de energía muy eficientes. En una palabra, el laborioso oficio culinario de antaño, el que prevaleció hasta la primera mitad del siglo XX, se ha simplificado, facilitado y renovado. Ahora es menos frecuente la presencia en los hogares colimenses de muchos platillos tradicionales de compleja y paciente elaboración, pero al mismo tiempo se incorporaron a la mesa familiar otros alimentos con diferentes requerimientos de preparación: unos corresponden a la oferta convencional de la industria alimentaria mexicana; otros son los productos provenientes de la apertura comercial reciente; algunos más derivan del influjo del vegetarianismo y de nuevas concepciones sobre la salud y la alimentación; y muchos platillos se han incorporado también al consumo familiar colimense mediante los nuevos restaurantes con cocinas de otras regiones del país y del extranjero. Finalmente, cabe observar al respecto que el oficio culinario doméstico depende también -como analizaremos en el capítulo sexto de la segunda parte- del despliegue de diversas estrategias alimentarias de las familias colimenses para conjuntar recursos, libertades y restricciones de tiempo, dinero, conocimientos y habilidades culinarias, entre otros aspectos.

⁴³ En: "La cocina, laboratorio de ciencia y técnica", texto leído en la presentación de la revista GénEros No. 8, Año 3, 1996.

CAPITULO TERCERO

LA FORMACION DE LOS GUSTOS ALIMENTARIOS EN EL SIGLO XX: REVOLUCION ANTROPONOMICA Y HERENCIA CULTURAL

3.1 El encuentro del sistema de abasto con los públicos consumidores. Deslocalización alimentaria y transformación de los hábitos adquisitivos

Los sistemas de abasto también han sido factores condicionantes del patrón alimentario de la ciudad de Colima y su región. La influencia del abasto sobre los gustos alimentarios no ha sido fácil de advertir por la población, ni aún por estudiosos de la historia regional colimense. Quizá por la lenta evolución con que van ocurriendo los cambios en este terreno, o por el proceso de identificación que cada persona hace consigo mismo cotidianamente⁴⁴, es que *-a posteriori-* tendemos a observar la situación presente como natural, dada, etc. Entonces conviene efectuar una revisión histórica, donde vayamos advirtiendo paso a paso el desarrollo del sistema de abasto colimense, la novedosa deslocalización alimentaria, así como los aprendizajes de viejas y nuevas prácticas de adquisición de víveres entre la población local. En este repaso me apoyaré en los testimonios orales de varias generaciones de colimenses registrados por el FOCYP (proyecto de Formación de Ofertas Culturales y sus Públicos en México)⁴⁵.

A través de ello, podemos observar en el siglo XX cinco fases en la evolución del sistema de abasto alimentario local. La primera cubre de principios de siglo a los años veinte; la segunda corresponde a los treinta y cuarenta (ya entrada la época denominada de post-revolución en las cartografías locales), donde al parecer aún prevalecen los antiguos rasgos del comercio local. La tercera fase se ubica en los años cincuenta y sesenta (etapa de urbanización-industrialización), donde, por parte de empresarios y del gobierno estatal, se dan los primeros pasos para establecer un moderno sistema citadino de abasto. La cuarta fase abarca los años setenta y ochenta (pre-crisis y crisis), cuando surgen nuevas estructuras de abasto, y las anteriores se expanden sobre la traza urbana. En la quinta, a partir de la última década del siglo XX (fase de crisis y modernización acelerada), el sistema local de abasto experimenta una reconfiguración importante, entran en crisis elementos anteriores y florecen otros nuevos y relativamente recientes.

El principio del siglo XX sorprende a la población de Colima sin una estructura de abasto medianamente satisfactoria. Ante el incendio registrado en la "Plazuela del Comercio" (aglomeración de cajones, vendimias,

⁴⁴ Esta identificación es la que opera con la mirada que diariamente realizamos sobre nosotros mismos, y por ello no percibimos los cambios que acaecen tras de cierto lapso; para tomar conciencia de nuestro cambio personal tenemos que ver una fotografía o trazar un cuadro de recuerdos que nos permitan advertir el contraste entre lo que somos y lo que fuimos.

⁴⁵ Este proyecto en torno a los procesos culturales fue realizado por el Programa Cultura, del Centro de Investigaciones Sociales de la Universidad de Colima, a partir de 1993.

fondas y expendios de licores), ubicada en pleno centro de la ciudad, y con la apertura próxima de la nueva vía férrea Guadalajara-Manzanillo, la élite política porfiriana se decidió a proyectar un nuevo mercado, en cuya construcción pesaron más los motivos ideológicos -como "cambio de imagen" de la ciudad y de su gente- que los propósitos urbanísticos, de abasto e higiene (Reyes 1991a). Pese a sus deficiencias respecto al clima tropical, la ciudad estrenó en 1907 un edificio "de fierro" que albergaría hasta 1966 a una buena cantidad de locales comerciales, constituyendo desde entonces el mercado principal de la ciudad, lo que pronto le acarrearía entre el vecindario el popular mote de "Mercado grande".

Al comienzo de la tercera década del siglo XX, la estructura del abasto en la ciudad de Colima aún era muy simple: constaba de un solo mercado "grande" cerca de la plaza principal de la ciudad, muchas tiendas de abarrotes en los barrios, un heterogéneo comercio ambulante y algunas "placitas" en puntos claves de la traza urbana. Este sistema no solo proveía de los víveres básicos a la población citadina, sino que también acudían a él habitantes de los ranchos y poblaciones menores de la entidad y de los municipios vecinos de Jalisco y Michoacán, en busca del sustento básico (frijol, arroz, azúcar, etc.). El mercado Constitución (o "Mercado grande") estaba "muy surtido" de carne, recaudo (verduras) y fruta; en los mercaditos o "placitas" -como el del Rastrillo- se vendía todo lo de comida, excepto el recaudo; las numerosas tienditas, que se encontraban "en todas las esquinas", eran expendios de frijol, leche, carbón, etc., y, finalmente, existía la venta callejera de distintos alimentos, ya fueran antojitos tradicionales o ingredientes para la cocina.

En este comienzo del nuevo siglo, el Ayuntamiento regula la existencia incipiente de los molinos de nixtamal, expidiendo en 1927 el correspondiente Reglamento (Guedea 1996), aunque su uso constante no se haría extensivo entre la población local sino hasta tres décadas después. Al observar esta lentitud en la adopción de nuevas tecnologías alimentarias, conviene considerar que, en estos procesos, siempre hay resistencias por parte de la población, como ocurrió justamente con el primer molino de nixtamal que se instaló en la ciudad de Colima en los años ochenta del siglo XIX, mismo que fracasó por la desconfianza y oposición de las mujeres colimotas⁴⁶, quienes "prefirieron continuar moliendo su nixtamal en sus metates" (Hernández 1982).

A partir de la tercera década del siglo XX, al sistema de abasto local se le agregaron algunos componentes más. En 1929, año en que el gobierno firmó la paz con el ejército cristero en guerra (con gran participación popular en la región), el Ayuntamiento local inauguró el Mercado Alvaro Obregón (Guedea 1996), situado frente a una céntrica plazuela popular presidida por la Iglesia de la Sangre de Cristo, a donde confluía el camino hacia Tonila y Cd. Guzmán, del vecino estado de Jalisco. A continuación comenzaría en la ciudad una tibia modernización con la apertura de varios grandes almacenes de abarrotes, tales como la Casa Cenizo, el de Don Miguel Romero y La Marina Mercante, con una oferta comercial de mayor escala y variedad en mercancías.

⁴⁶ Es interesante la descripción que hace el cronista Hernández de tal suceso: "cuando el señor Carlos Ochoa trajo a Colima el primer molino de nixtamal, el cual instaló en la conocida casa de "La Florida" en la prolongación de la calle Medellín, las mujeres prefirieron mejor

Otros cambios en la segunda fase de la evolución del abasto colimense, fueron los relativos a las medidas adoptadas por el Ayuntamiento local para la regulación del abasto en los ramos del maíz y la carne, productos claves de la demanda local. Así, en 1932 el Ayuntamiento reglamentó la ubicación de los expendios de dicho grano básico y en 1948 ordenó el cambio de local del antiguo Rastro -de reses y cerdos- que operaba desde el siglo XIX, situándolo rumbo al vecino pueblo de Villa de Alvarez, mudanza que causó el total desagrado de los matanceros por las deficiencias materiales del nuevo edificio (Guedea 1996, Hernández 1982). En su nueva sede no permanecería mucho tiempo el Rastro municipal, pues en dos décadas ya se había dispuesto su cambio a unas modernas instalaciones ubicadas donde comienza la carretera a Coquimatlán.

Frente al sistema de abasto, las familias reportaban una organización bastante tradicional. Por ejemplo, las amas de casa tenían entre sus responsabilidades de género el salir de casa diariamente por su "mandado", ya fuera al mercado "grande", las tiendas de la esquina o los puestos callejeros; por su parte, los maridos entregaban a su cónyuge "el diario", monto de dinero suficiente para la compra de víveres a cocinarse en el hogar; los hijos también recibían el encargo de colaborar en la compra y la elaboración de alimentos. Tales obligaciones y prácticas cotidianas se adecuaban bien a la falta de infraestructura doméstica moderna para conservar en buen estado los alimentos. En las historias de vida de mujeres con dedicación exclusiva al oficio de ama de casa, podemos encontrar testimonios lúcidos del encuentro existente, entre la oferta de abasto y la demanda de las familias, en las primeras décadas del siglo XX. Por ejemplo, Marina Jiménez Gaytán⁴⁷ refiere algunos aspectos de esa evolución: hasta los años veinte y treinta "todavía no eran muy conocidos los refrigeradores", por lo que la comida -como los frijoles y la leche- se conservaba hirviéndola y dejándola "bien asegurada"; y se refiere a todo lo que carecían en aquel entonces: no "había latas de comer, ni salchichas, jamón, queso amarillo [...] refrescos muy poco tomábamos, porque casi no había [...] jugos en aquel tiempo ni se usaban [...]". Inclusive, durante las tres primeras décadas del siglo XX, las mismas tiendas y el mercado "grande" carecían de los modernos sistemas de refrigeración⁴⁸, cuya incorporación al comercio local, en los años cuarenta, significó volver más eficientes sus servicios de almacenamiento y venta.

Explica también doña Marina -una memoriosa abuelita colimense- cómo se abastecían las familias hacia 1934, a partir del mercado 'grande' y los abarrotes de barrio: "antes de casarme [...] vendían en cada esquina, y en el jardín o fuera de una casa, en la banqueta [...] había como mercaditos, como placitas, estaba el Rastrillo, [éste] estaba en donde es ahorita el cine Diana, vendían ahí todo lo de comida, menos recaudo, comida como sopitos... había otro aquí a la salida de la Sangre de Cristo... la leche la vendían en las tiendas, no había lecherías especiales... tiendas de abarrotes había muchas, casi en cada esquina [...] la carne también en el mercado, la fruta [...] había nada más un mercado en aquel tiempo, y se llamaba Mercado Constitución, muy surtido, estaba ubicado donde hace poco fue la central camionera [...]".

continuar moliendo su nixtamal en sus metates, que aceptar el servicio del molino, achacándole que las tortillas no tenían el mismo sabor, que traían aceite y otras muchas cosas que dieron por resultado que Don Carlos fracasara en su incipiente negocio".

⁴⁷ La señora Marina nació en Colima, Col., el año de 1909 y se casó en 1934. Cf. Historia de vida registrada por el FOCYP.

⁴⁸ Uno de los primeros establecimientos que introdujeron un "eficiente servicio de refrigeración" para la venta de legumbres, frutas, quesos y conservas, fue "La Proveedora", con domicilio céntrico en Madero No. 19. Este establecimiento dio la correspondiente noticia en aviso pagado al periódico regional *Ecos de la Costa*, el 15 de septiembre de 1940.

Otra ama de casa colimense⁴⁹, recuerda la estructura comercial del Colima antiguo: "uno se surtía siempre en los mercados. Había -donde fue la Central Camionera- un mercado muy grande, muy surtido de todo, era el mercado Constitución y allí iba uno, creo que era el único mercado que había. Después, por la Sangre de Cristo [la Iglesia] hubo otro... no había supermercados, ni tiendas grandes de abarrotes, en todas las esquinas había tienditas y allí vendían frijol, jabón... carbón y ocote... después ya por la calle Real, enfrente de donde es ahora el supermercado Paraíso, estuvo un señor que se llamaba Fernando Cenizo, era la Casa Cenizo y ya comenzó a haber un almacén grande de abarrotes, allí estaba atendido por él y sus hijos y luego allá más adelante, ya cerca del Jardín Núñez, había otro almacén también en que vendían todo lo de abarrotes, era don Miguel Romero, que fueron dos que tuvieron ya grandes comercios. ha de haber sido como en 1930 o 32..."

Al estar situadas en la capital del estado, las tiendas de barrio también jugaban un rol importante en el abasto a la población rural colimense de los años treinta y cuarenta, como lo expresa María de Jesús Vázquez Vega⁵⁰: "para eso de compras [íbamos] con Alberto Guedea, él habilitaba a mi viejo y tenía tienda... allí llegaba cuando venía él a vender algo, allí llegaba con las bestias ya de pasada y llenaba los costalillos con todo lo que se ocupaba para la cocina". También don José Ortiz Vázquez⁵¹, también recuerda que en los años cuarenta su familia compraba el sustento en las tiendas de Colima: "cuando vivía todavía en el rancho había una tienda en la esquina de Belisario Domínguez y Juárez, le decían la Tienda Nueva...era tienda de abarrotes [...] y ahí compraba yo el comestible... frijol, arroz, galletas, cigarros".

Del mismo modo que las tiendas, el mercado "grande" de la ciudad de Colima fungía de abastecedor a las poblaciones cercanas, como el pueblo de Villa de Alvarez. Esto nos lo cuenta Carmen Dueñas Zamora⁵², a quien su mamá le encomendaba, como hija soltera, la realización de las compras familiares: "cada ocho días venía con una tía mía al mercado aquí a Colima, pues allá en la Villa no había mercado [...] ahí donde compraba la verdura".

En la tercera fase del abasto ciudadano -años cincuenta y sesenta- se acompañaron las inversiones de particulares en modernos "supers", con la iniciativa gubernamental por nuevos espacios comerciales descentralizados y de carácter público. En los años sesenta se inició la construcción de mercados públicos, donde se asignaban locales a particulares para la venta de diversas clases de alimentos de primera necesidad o básicos. Así surgieron núcleos de comerciantes denominados "locatarios", en los renovados mercados Alvaro Obregón y Constitución, el Francisco Villa y otros más. Estos mercados, contruidos y administrados por el Ayuntamiento local, vinieron a significar en su momento una etapa más moderna del abasto local, iniciando una competencia con los primeros supermercados locales, misma que a la postre perderían los primeros. En la misma década mencionada ya existían algunos pequeños supermercados en diversos puntos céntricos de la ciudad, tales como: "El Paraíso", "El Preferido" y "Casa Magaña", cuya oferta distintiva eran los "ultramarcos finos", latería, carnes frías, vinos y licores.

⁴⁹ María Concepción Grajeda de Gtz., nacida en 1925 y casada en 1943. Cf. Historia de vida registrada por el FOCYP.

⁵⁰ Nacida en 1908 y residente durante más de 50 años en comunidades rurales cercanas a la ciudad de Colima. Cf. Historia de vida FOCYP.

⁵¹ Hijo de María de Jesús Vázquez, cuyos recuerdos infantiles coinciden con el testimonio de su madre. Cf. Historia de vida FOCYP.

La apertura de mercados públicos en los años sesenta fue una necesidad derivada del crecimiento demográfico y la expansión urbana, factores que desbordaron la infraestructura comercial de la primera mitad del siglo XX, dando lugar a reubicaciones no exentas de contradicciones entre los comerciantes y el gobierno⁵³. Sobre estos tiempos de reacomodos, doña Marina Jiménez Gaytán recuerda que: "después, ahora en estos últimos años hicieron otro mercado aquí en la esquina de Guerrero y Filomeno Medina, pero resultó muy chiquito, entonces hicieron grande ese mercado, que se llamaba Alvaro Obregón, en donde está actualmente, en la calle Guerrero". Los mercados públicos que se edificaron en los años sesenta y setenta (Obregón, Francisco Villa, y el Constitución reubicado), compitieron con los nuevos supermercados y las tradicionales tiendas de esquina.

Aunque los mercados públicos y los "supers" representaban nuevas ofertas con ciertas ventajas específicas, el acudir a los abarrotes de barrio permaneció entre los hábitos de compra de la población. Eso se deduce del siguiente testimonio de Carmen Dueñas Zamora: "enseguida hicieron el mercado que está aquí a tres cuadras y ya entonces empezamos a ir al mercado, pero de todas maneras pues allá nada más comprábamos que la verdura, que la frutita, que el pan, pero siempre acá en la tienda, que el frijol, que el maíz, que el arroz [...] enseguida pues que ya El Paraíso, y ya pos también [...] pero a veces uno dice 'ay, está barato, hay que llevarlo', entonces gastas tu más del gasto que haces [...] por eso digo también: 'no voy a ir al...'. Las tiendas de barrio defendían su lugar en el sistema de abasto ofreciéndoles a sus clientes otros servicios que los demás establecimientos modernos no suelen proporcionar; y es que el conocimiento personal entre comerciante y cliente, facilita la venta a crédito o "fiado" y esto en ocasiones hace mucha diferencia. Esto se desprende del testimonio de Carlos Flores Dueñas⁵⁴: "en la tienda de la esquina, en la Casa Colorada, ahí compraba mi mamá toda su despensa [...] y tenía la ventaja de que les daba crédito, decir crédito es que, en sí, les fiaban a veces que no les ajustaba, ahí se lo apuntaban, y curiosamente lo apuntaban en una hoja de papel de envoltura, ya después en una libreta y les iban haciendo su cuenta".

Durante los años cincuenta y sesenta, la organización doméstica para el abasto de alimentos seguía bajo las mismas pautas de género y edad del período anterior: la esposa, responsable de la compra; el marido, proveedor económico; y los hijos e hijas a ayudar en las compras menores y las labores de cocina⁵⁵. Junto al sistema comercial de mercados, tiendas, supers, etc., existía una amplia oferta estacional de alimentos derivados de la recolección, caza y pesca, que personas procedentes del medio rural del estado venían a

⁵² Nacida en 1923. Cf. Historia de vida registrada por el FOCYP.

⁵³ Por ejemplo, en 1965 el gobernador del estado decidió utilizar como central camionera foránea el edificio porfirista del Mercado Constitución (o "grande"), aunque echara a la calle Abasolo a los locatarios, dotándoles luego de un nuevo edificio anexo a dicha central. Cf. Reyes (1991, p.63). El cambio de sede del mercado Alvaro Obregón, situado frente a la iglesia de La Sangre de Cristo hacia Guerrero e Ignacio Sandoval, no fue tan problemático como el caso anterior, pues el Ayuntamiento acordó vender el edificio del viejo mercado para comprar terreno y construir uno nuevo con mayor espacio a dos cuadras del anterior (aunque también en este segundo caso los comerciantes y consumidores estuvieron un tiempo operando en la vía pública sobre la calle Guerrero). Cf. Guedea (1996, p. 204).

⁵⁴ Nacido en 1947. Cf. Historia de vida registrada por FOCYP.

⁵⁵ Relata Carlos Flores Dueñas la organización familiar existente cuando él fue pequeño, en los años cincuenta y sesenta: "Los integrantes de la familia tenían un papel asignado en el abasto de los alimentos a la casa: mi papá normalmente se concretaba a dar el dinero, él no iba a hacer las compras [...] quien se encargaba de hacer las compras era principalmente la mamá, pero ella también distribuía; en mi caso particular, a mí me tocaba, por ser el mayor de los hombres, ir a recoger la leche [...] a mediodía me tocaba comprar las tortillas [...] también había que hacer cola [...] y a veces en la tarde al pan [...] mi hermana la más grande pues se quedaba a ir arreglando la cocina".

vender a la capital, ofreciéndolos casa por casa⁵⁶. Otro mecanismo de abasto, que ya existía en esta fase, fueron los "agentes" comerciales que representaban a las firmas de negocios de los principales productos de "consumo necesario" (Oseguera V. 1967).

También de mediados del siglo XX datan las embotelladoras de refrescos con mayor renombre y consumo en Colima, como son la Coca-Cola y la Pepsi-Cola, cuyas plantas -desde 1955 y 1968 respectivamente- han surtido al estado y zonas limítrofes de Jalisco y Michoacán⁵⁷ (Oseguera V. 1989, p.90 y 137). Sobre los refrescos embotellados se ha afirmado a la ligera que los colimenses han abandonado las aguas frescas para consumir las marcas de refrescos embotellados⁵⁸, y sin embargo los datos de mi propia investigación muestran que continúa su consumo frecuente entre la población.

La cuarta fase del abasto colimense de víveres abarcó desde 1970 hasta mediados de los años ochenta, significándose por un crecimiento cualitativo y cuantitativo del comercio. La modernización ocurrida en la fase precedente se profundizó en ésta otra. En los años setenta, a los mercados públicos, tiendas y "supers" particulares, se agregaron tres clases más de estructuras de abasto: los tianguis, la cadena de autoservicio y las tiendas gubernamentales. Entre estas últimas se cuentan las del ISSSTE, Conasupo, el Seguro Social y la entonces SAHOP. Posteriormente, con el patrocinio del Ayuntamiento local, se iniciaron los populares tianguis dominicales, principiando por el del Jardín Juárez (Guedea 1996, p.225), continuando con el del Parque Hidalgo el fin de semana, y extendiéndose los otros días hacia las colonias. En los mismos años setenta, la empresa Blanco estableció el primer autoservicio de gran tamaño y con diversos departamentos, aunque no permaneció operando hasta los años ochenta. A su vez, entre 1980 y 1982, el gobierno estatal y municipal ampliaron la oferta de mercados públicos con la construcción de dos más situados en las áreas suburbanas de El Moralete y Placetas (Guedea 1996), donde ya se había incrementado bastante la densidad de población.

Los tianguis, las tiendas gubernamentales y los grandes autoservicios -en tanto nuevas ofertas comerciales- vinieron a significar aprendizajes de nuevas formas de ser consumidor, ofreciendo nuevos productos, a precios competitivos y con atractivas estrategias de mercadeo. Esta pluralidad de ofertas del sistema de abasto colimense se percibe en el siguiente testimonio de Carmen Dueñas Zamora, quien sopesa críticamente ventajas y desventajas de cada tipo de comercio local: "ya enseguida que empezaron que el tianguis [...] pues que en el

⁵⁶ Un recuerdo familiar muy vivo referente a este comercio ambulante, lo proporciona el mismo Carlos en su infancia: "En cuanto a las frutas de temporada, cuando vendían pitayas... y el día que tenía ganas mi papá compraba cien o cientocincuenta, hasta que nos llenáramos de pitayas, pero ya no nos volvía a comprar, lo mismo cuando le llegaban a vender ahí animales silvestres como guilotas [...] o algún armadillo, alguna iguana o huevos de caguama [...] todo ese tipo de alimentos que no eran regulares y que no se encontraban en los mercados, sino que la gente iba ofreciéndolos casa por casa, como los camotes de cerro, los chacaes, las lobinas (que eran pescado de agua dulce), los chiguilines... todo eso lo iban gritando [...] pero no era regular, regular en las temporadas [...] no tenían ni horario ni ruta fija".

⁵⁷ Aunque cabe anotar que los refrescos ya eran consumidos desde hacía algunas décadas antes, como lo indica el hecho que el Ayuntamiento local estableciera desde 1935 una lista de precios de los refrescos embotellados distribuidos en la localidad, entre los cuales se incluyen las marcas Orange y Ginger. Cf. Guedea (1996, p. 153). También en las farmacias locales se vendían refrescos en los años sesentas, aunque no embotellados, puesto que se servían en vasos donde mezclaban esencias endulzadas con agua gaseosa dosificada de una fuente que estaba en el mostrador de algunos de esos establecimientos.

⁵⁸ Así, como la siguiente aseveración: "se cambian costumbres viejas por nuevas. Los colimenses dejan de paladear el agua fresca de limón y de tamarindo, para probar las más importantes marcas de refrescos embotellados". Cf. VV:AA: (1994, p.126). Pero el hecho de que desaparezcan de las calles los antiguos vendedores de aguas frescas (con sus pintorescos recipientes de vidrio), no equivale a la virtual extinción de dichos gustos tradicionales, puesto que en el seno de los hogares las familias continúan consumiendo aguas frescas en una extensa variedad de sabores, y esto lo hemos comprobado con la encuesta levantada en 1997 y que analizaremos más adelante.

tianguis que dan más barato, pos uno se va siempre a [...] pues a veces el gancho es cualquier cosita y en resumidas cuentas compra uno peor que acá [...] yo terminé por ya no ir al tianguis, porque ni lo que se va uno allá a entretener, y luego como compraba muchas cosas yo sola no podía ir [...] enseguida pues que ya El Paraíso [...] luego ya enseguida a La Comercial [...] Mis hijos pues también como viven en colonias todos [...] como todos trabajan también, sábados y domingos lo dedican para venir a surtirse acá, por lo regular vienen todos acá al mercado, se llevan su carne, su verdura, fruta, y ya nomás después si les hace falta algo me hablan a mí, que si les compro [...] también ellos empezaron a ir a la tienda del Seguro, la tienda del ISSSTE, nos veníamos cargados, pero dije: 'no, yo ya no voy', dicen 'ay de veras mamá, yo ya no voy a ir tampoco [...] no me ajusta el dinero para el fin de quincena'.

Ante esa diversidad de estructuras de abasto (mercados, tianguis, bodegas, tiendas de autoservicio, etc.) las familias colimenses han tenido que ir definiendo sus propias razones y criterios para seleccionar entre unos y otros aparatos comerciales. Desde la perspectiva de Alejandro Cárdenas Martínez⁵⁹, quien se crió muy cercano a su madre, ayudándole en las labores del hogar, el Francisco Villa "era el mercado que más nos surtía y era uno de los mejores mercados... mejor surtido [...] un tiempo empezamos a ir a comprar a los tianguis, a surtirnos de frutas y verduras, pero no le gustaba a mi mamá porque estaba muy lejos y nada más era cierto día y era muy temprano [...] mi mamá ya no tenía quien le ayudara en la mañana para ir por las cosas [...] en ese tiempo Blanco [el Almacén] nos quedaba muy cerca y prefería ir mi mamá a Blanco que ir a otro mercado... pero comenzó a salir mala la verdura en Blanco, entonces dejó definitivamente [...] había una tiendita cerca de la casa [...] cuando [a mi mamá] le hacía falta algo, que ya un pedazo de queso, que crema o alguna cosa, a esa tienda".

Algo sintomático de la transformación del sistema local de abasto fue lo ocurrido entre los años setenta y ochenta, con los primeros supermercados que se habían establecido desde la tercera fase. Dos supermercados, la "Casa Magaña" y "El Preferido"⁶⁰ cerraron sus puertas en fechas muy tempranas, mientras que "El Paraíso de Colima" fue la única empresa de capital local que alcanzó a establecer varias sucursales de autoservicio hacia mediados de los años ochenta, pero en los noventa también había quebrado, al igual que los otros. Entretanto, la ciudad de Colima presencié admirada la llegada de la primera cadena nacional de autoservicio. Hacia mediados de los años setenta, y un poco afuera del primer cuadro de la ciudad, se estableció "Blanco", el primer gran almacén de autoservicio o tienda de departamentos, cuya presencia y acción en el abasto urbano fue efímera y malograda, pues en menos de diez años cerró sus puertas y quedó como un 'elefante blanco'.

Un comerciante local, Hilario Cárdenas⁶¹, rememora y pondera el cambio de la tienda al "super" pequeño, y de éste a las grandes tiendas de departamentos: "el primer supermercado fue de capital colimense, se llamó 'El

⁵⁹ Nacido en 1969. Historia de vida registrada por FOCYP.

⁶⁰ En realidad "El Preferido" no cerró, sino que se redujo a la venta de vinos, licores y embutidos. Comunicación personal de Alfredo Montaña Hurtado. Pero ello no contradice el aserto de arriba, pues dicho supermercado tenía una amplia oferta y una clientela correspondiente.

⁶¹ Nacido en 1936. Historia de vida registrada por el FOCYP.

Paraíso' y abajo decía 'Antigua Casa Cenizo'. Esta era una familia que vivió en Colima en los años treinta y cuarenta: Raúl Bracamontes se casó con Enriqueta Cenizo y ese señor fue el primero que puso un supermercado en Colima... La 'Casa Cenizo' era una tienda preciosa, donde ahí tostaban y molían el café... y también vendían chocolates importados, que en ese tiempo eran rarísimos... y tenía abarrotes de primerísima [...] y han vivido, han sobrevivido como treinta años las tiendas del Paraíso, desgraciadamente se están acabando porque nos están invadiendo grandes consorcios comerciales, primero Blanco que ya se acabó afortunadamente porque era una tienda fea, corriente, y ya está aquí la "Comercial Mexicana", con buenos productos a buen precio [...] vamos a estar invadidos de centros comerciales... no sé si una ciudad como Colima aguante tener tres o cuatro tiendas gigantescas, nomás que estos señores... yo creo que han pensado no nomás en el estado de Colima...".

Mientras el abasto citadino de los principales productos comestibles se moderniza en los años setenta y ochenta con los nuevos modelos comerciales, sin embargo se mantienen otras formas costumbristas de distribución local de alimentos tradicionales, tales como los vendedores de bebidas refrescantes callejeras, la venta de antojitos de maíz en las banquetas y fondas, los folklóricos chicharroneros, lo mismo que la venta de vinagre de coco en los mercados⁶².

La quinta fase del abasto citadino arranca con los años noventa. Los cambios cualitativos son lo característico de este último período comercial. Aparecieron en el paisaje urbano colimense las grandes cadenas de autoservicio, que llegaron en cascada con grandes expectativas de expansión: Comercial Mexicana (1991), Casa Ley (1993), Aurrerá (1994) y Soriana (1999). La competencia que significó el arribo de estas cadenas de autoservicio, propició la crisis y el fortalecimiento de diversos establecimientos comerciales de la ciudad. Los consumidores pueden ser más selectivos que nunca, pues parecen tener a su alcance muchas opciones de compra. Este cambio puede consistir en probar alimentos no acostumbrados en la localidad, debido al proceso de **deslocalización** alimentaria que comandan los nuevos aparatos comerciales implicando la diversificación de los gustos⁶³. Para Pelto y Pelto (), visto desde los consumidores, el fenómeno de la deslocalización "significa que una parte cada vez mayor de la dieta diaria viene de lugares distantes, generalmente a través de canales comerciales".

Sin embargo, ante esta mayor competencia y modernización del abasto local, sólo las generaciones de mediana y joven edad parecen estar más dispuestas a mudar más sus hábitos adquisitivos. Así, Alejandro Cárdenas Martínez, explica las razones de su familia ante las novedosas estructuras comerciales: "actualmente

⁶² Un interesante ensayo etnográfico de mediados de los ochenta nos reporta que "cuando se camina por las calles de Colima se ven vendedores de bebidas refrescantes y maravilla esta característica de la ciudad", y menciona la *tuba*, el *tejuino* y el *bate* entre ellas, de las cuales se afirma que "el precio de las bebidas colimenses es mayor que el de los refrescos embotellados y, no obstante, tienen gran demanda como si el lugareño protegiese lo suyo, lo popular. Tienen apego al sabor tradicional que yo califico de sabroso". Cf. Williams (1984). Al respecto, puede decirse con cierto fundamento que entre todas las entidades del país Colima destaca por la elaboración y consumo de un gran número de bebidas tradicionales, tanto alcohólicas como no alcohólicas; entre las primeras se cuenta el ponche de coco, ponche de granada o de otras frutas, y tuxca; entre las segundas, el atole, bate, crema de coco, tejuino, tepache y tuba). Cf. México Desconocido (1994).

⁶³ "Por deslocalización [...] entendemos los procesos en los que las variedades de alimentos, los métodos de producción y los modelos de consumo se difunden por todo el mundo a través de una red cada vez más intensa y creciente de interdependencia socioeconómica y política". Cf. Pelto y Pelto ().

nos surtimos fruta y verdura en una bodega que hay en Villa de Alvarez... ya orita la gente como que acostumbra comprar en bodegas, sabe cuándo llega la verdura, va y compra... una bodega que nomás se dedica a huevo, **como que ya se acabó lo de la provincia** [...] la verdura a veces duraba unos quince días a lo mejor y no había más [...] no le gusta a mi mamá comprar en Comercial Mexicana... lo único que se puede comprar ahí bien [es] más bien el tipo de alimento que no estamos acostumbrados a comerlo, como: apio, frijol germinado...".

En contraste, la generación de mayor edad no cambia mucho sus hábitos, a pesar de que, en bodegas, supermercados, tianguis y otros comercios, puede encontrar una oferta alimentaria más amplia y modernizada. Esto es lo que advierte Hilario Cárdenas Jiménez -de 57 años- cuando contrasta las costumbres de la generación precedente con la suya: "todavía la gente tiene la costumbre de ir a los mercados todos los días [...] es una esclavitud ir todos los días a comprar poquitos jitomates [...] mi mamá tenía esa costumbre, le digo a mi mamá: ¿por qué vas a ir diario al mercado?, más que nada porque no tenía otra cosa que hacer, ¿verdad? [...] en mi casa no, mi señora va cada diez días al mercado o cada quince... lo mismo de carne que de verdura, y se almacena, se refrigera; y antes no, se compraba al día". Sin embargo, también la oferta modernizada de las cadenas de autoservicio está siendo atractiva para amas de casa que ponderan ciertas ventajas de estos aparatos comerciales: higiene, mejores precios, surtido, etc.

Otras estrategias de compra son aquellas que incluyen simultáneamente ahorros de tiempo y dinero y ofertas de calidad. Desde su situación de ama de casa, Rocío Gutiérrez⁶⁴ argumenta sus hábitos de compra: "para surtir aquí en mi familia la despensa [...] la carne la compraba en el tianguis, pero la mera verdad sentí que es un poco mala calidad, porque siempre salía muy dura y ahora...casi siempre la compro ahí en "Carnes Selectas" [...] compro para toda la quincena, toda la congelo, y ya cuando yo llego de trabajar la preparo, para no tener ese problema de ese día tener que estar comprando las cosas. En cuestión de abarrotes, toda la realizo en la tienda del Seguro. Ahí me surto desde latería, jabones, cloros, cremas, salchichas, jamón [...] todo lo de abarrotes [...] y las frutas y las verduras las compro en el tianguis [...] ahí cada quincena estoy, porque también la fruta y verdura la compro por quincena [...] y compro fruta de temporada, porque, pues, siempre resulta la más barata".

El actual sistema de abasto tiene sus pros y sus contras frente al antiguo y tradicional, aunque son pocas personas quienes hacen una comparación que recoja ampliamente dichos "asegunes". El señor Cárdenas Jiménez es uno de los colimenses que hace un interesante cotejo de las ventajas y desventajas del abasto existente en los años cincuenta, y del actual de los noventa, en relación a características de frescura, sanidad y naturalidad de los alimentos. En su visión del cambio se trasluce una cierta comprensión de los pros y contras de la *deslocalización* alimentaria desarrollada en la segunda mitad del siglo XX. Así, él asegura que: "quesos, cremas, todo eso lo hacían en Cuauhtémoc, en Coquimatlán, en La Villa, en La Estancia, que eran los que nos

⁶⁴ De 31 años de edad y con ocupación de profesora. Historia de vida registrada por FOCYP.

surtían, entonces eran productos frescos que se consumían de un día para otro, eran más sanos, más naturales [...] y la verdura nos venía casi toda de Ciudad Guzmán[...] pero se puede decir que venían en condiciones más antihigiénicas que ahora y no había el control de salubridad de ahora[...] manzanas no comíamos más que una vez al año, sandías no se comían más que en marzo y abril en temporada de calores, ahora se siembran todo el año [...] no había más que el mango criollo [...] ahora siembran mango de diversas variedades que se exportan a todo el mundo y [...] en septiembre todavía comes buen mango, antes qué esperanzas [...] **los alimentos frescos de antes cada día van a venir a menos**⁶⁵, a pesar de que ahora tenemos [...] refrigeradores [...] antes no, se compraba al día: eran verduras menos sanas [...] antes los alimentos eran mas naturales, pero actualmente comemos cosas más artificiales, pero son más limpios que antes [...] sigo diciendo que no todo tiempo pasado fue mejor...”.

Es interesante advertir -gracias al testimonio anterior- que en sólo cuarenta años cambió radicalmente el aprovisionamiento de víveres en la ciudad de Colima. Parte de ese giro en el abasto, lo representa la creciente dependencia de la entidad de otras regiones mexicanas -y aún del extranjero- en lo que respecta a componentes básicos de la dieta. Esta dependencia está vinculada a la creciente especialización agropecuaria del estado de Colima que se da en unos pocos cultivos intensivos a lo largo del siglo XX (ver capítulo 1, inciso 3).

En definitiva, el cambio de hábitos adquisitivos en los consumidores colimenses ha sido de varias maneras: diversificación de los lugares de compraventa, multiplicación del tipo de productos comprados, ruptura de la estacionalidad y regionalidad del abasto o *deslocalización* (Pelto y Pelto 1990), aumento en los niveles de procesamiento y empaque de los comestibles adquiridos, incorporación de la publicidad de prensa, radio y T.V.⁶⁶, etcétera. Pese a los innegables cambios en el comportamiento de los consumidores colimenses, éste aún difiere mucho de los patrones observados en otras ciudades del país, tales como Guadalajara, Monterrey o Veracruz. Según una encuesta de 1993 (González 1995), los principales lugares y frecuencias donde los colimenses acostumbraban comprar siempre, fueron en orden decreciente: tiendas de abarrotes-tienditas (67%), tianguis (32%), autoservicios (18%), mercados establecidos (18%) y tiendas de gobierno (14%). Al respecto, resulta interesante constatar -con los datos de la misma encuesta- que Colima tiene al respecto un perfil de abasto más parecido a León, Gto., que a Monterrey, Guadalajara o Veracruz, ciudades donde aumentan mucho las frecuencias de compra en autoservicios y mercados establecidos, y disminuyen las de tianguis y de abarrotes-tienditas.

⁶⁵ Negritas, DOP.

⁶⁶ En una encuesta reciente Colima registró frecuencias mayores del 7% en los siguientes productos consumidos, por influencia de la televisión: bebidas de cola, mayonesa, pan de caja, hojuelas de maíz y jamón semigrasoso de cerdo; respecto a los artículos consumidos por influencia de la publicidad radial se registraron también los siguientes: bebidas de cola y de sabor naranja o toronja. Fuente: Encuesta sobre dieta habitual y recordatorio de consumo en las ciudades de México, IIEC-UNAM, México, 1997. Algunos de estos elementos, como el aumento de lugares de consumo y tipo de productos, han sido señalados por Green (1990, p.98) como factores del cambio de comportamiento de los consumidores de alimentos en los países desarrollados.

3.2 Evolución de los establecimientos alimentarios especializados en el siglo XX y la formación de públicos de comida extrahogar

Junto al proceso de deslocalización ocurrido en el campo del abasto, durante el siglo XX colimense tuvo lugar otro proceso no menos importante: el que llamaré revolución antroponómica, de acuerdo con el concepto de *antroponomía* acuñado por Daniel Bertaux (1977, 1983). La producción material de toda sociedad se puede entender, por una parte, como producción de "cosas" (bienes), y a ella pertenecen un conjunto de actividades económicas tales como la agricultura, la pesca, la industria y los servicios. Pero por otra parte, la sociedad requiere de una producción específicamente "diferente" a la anterior y que es la producción material y cultural de la población, de los seres humanos, mismos que deben estar dotados de **energía** apropiada para realizar ambos tipos de producción social. La producción antroponómica abarca tanto la reconstitución cotidiana de la energía (por ejemplo, con la comida y el reposo diarios), la producción inicial (inherente al crecimiento demográfico), así como la producción material que desarrolla la energía y los cuerpos de los menores; e incluso la producción inmaterial o cultural (referida a la generación de las aptitudes humanas, de energía específica, para realizar tales o cuales actividades sociales)⁶⁷.

Desde un punto de vista sociológico, la producción antroponómica es la producción de los cuerpos y energías humanas con un sentido cualitativo y cuantitativo al mismo tiempo. Por ello, Bertaux (1977) nos dice que se trata de la producción de los individuos como seres **sociales**: por ejemplo, la de los cuerpos y energías propias del artesano, obrero profesional, enfermera, artista, madre de familia, banquero, político, periodista, etc. Así, la antroponomía comprende una extensa variedad de tareas, tales como: concebir, parir, alimentar, cuidar, curar, consolar, divertir, corregir, querer, instruir, etc., mismas que pertenecían antaño casi exclusivamente al ámbito privado, y que con la modernización comienzan a pasar al espacio público, ya sea mediante los servicios gubernamentales o los mercantiles. Para Bertaux, el hecho mayor en la historia antroponómica planetaria, es que una gran parte de la producción de la energía humana se hace ahora **fuera de los hogares**. Pero este hecho tiene un desarrollo desigual entre los países del Norte y del Sur; por ejemplo, entre Europa y México, para efectuar una comparación concreta (Oseguera y González 1998).

En la Europa del siglo XIX tuvo lugar una revolución antroponómica que afectó particularmente a los sistemas de salud, de educación, de edición y de crianza. Este proceso es el que desembocó en su forma plena con la faceta benefactora del Estado—Nación. La producción de la energía humana (al menos de algunos de sus aspectos), no se puede dejar solamente en las manos del mercado, como sucede con los bienes y las

⁶⁷ Para distinguirse del enfoque materialista inmediatista que concibe a los humanos como fuerzas de trabajo más o menos calificadas, como *cuerpos* sin más, Bertaux (1977) nos advierte que la antroproducción cultural es la que forma la estructura profunda de la personalidad de los seres humanos, y no sólo sus cuerpos en un sentido unilateral. Quien desee conocer un buen estudio respecto a la "producción social" de peones rurales en México —aunque sin emplear el concepto de antroponomía— como producción biológica y social a la vez, debe consultar sin dudar el magnífico texto de Astorga (1985): "En el sentido físico, la formación del peón está llena de privaciones, enfermedades y sufrimientos, los que repercuten de modo irreversible en su desarrollo mental y óseo, entre otros aspectos claves del cuerpo; en lo social, el niño campesino se ve obligado desde temprana edad a un "implacable adiestramiento" en las actividades que lo habiliten laboralmente como peón rural. Al final del complejo y completo proceso físico-social de producción antroponómica del peón rural: "su organismo se habitúa a resistir el calor o el frío, su cuerpo aprende a vivir lleno de parásitos, etc. Es común que su espíritu se moldee en torno de respuestas mágicas y sobrenaturales acerca del mundo ...al final del largo proceso de maltrato físico quedan criaturas casi irreconocibles, pequeños, enjutos, deformes, desde jóvenes sus caras llenas de surcos originados por la privaciones y el dolor".

mercancías, y el Estado, que garantiza la supervivencia de la comunidad, se hace cargo (y con ello desplaza a la Iglesia, que trabaja sobre ello en forma de "caridad") de la gestión pública de la salud y de la educación, al convertir en "derechos" para la vida lo que había dañado gravemente la expansión salvaje del capitalismo desde el siglo XVII y el XVIII. Marcada por el modo en que la sociedad mexicana se liga con el sistema mundial, y por efecto de las mismas estructuras de representaciones que le dan su especificidad, se verifica en nuestro país una *revolución antroponómica*, funcionalmente similar, pero estructuralmente diversa, hasta entrado el siglo XX. A diferencia y destiempo de los procesos que marcaron la vida social, económica y cultural de Europa occidental en el siglo XIX, México vivió en el siglo XX una enorme revolución no tan sólo en la producción material de bienes, sino en la *producción* de la energía material e inmaterial (cultural) de los seres humanos. A partir de la revolución social y política de 1910-1920, ocurrió *otra* revolución referida a la antroponomía.

Gradualmente, en México mucha gente comenzó a dejar de "nacer y morir" en sus casas. Las mujeres, a quienes la división sexual del trabajo colocaba como el eje fundamental de la producción antroponómica doméstica (alimentar, curar, cuidar, educar, estimular, inculcar hábitos, formar en la religión y los valores, etc.) se han visto poco a poco desplazadas o "complementadas" por instituciones públicas o privadas, para encargarse de lo que antes sólo a ellas "correspondía"⁶⁸. Paulatinamente, algunas actividades antroponómicas clave se van pasando del espacio doméstico al espacio público. En el campo de la salud, el Instituto Mexicano del Seguro Social comienza a trabajar desde 1942, mientras que el Instituto de Seguridad Social al Servicio de los Trabajadores del Estado, inicia sus labores hasta 1962; y son instituciones que, sin lograr la cobertura del total de la población mexicana, aportan una significativa prestación de servicios antroponómicos. Otro tanto podemos decir de la Secretaría de Educación Pública, en el campo de la enseñanza.

Sin embargo, en la ciudad de Colima, sociedad predominantemente doméstica, donde la vida privada por muchas razones es "pública" y la vida pública es "privada" (Galindo 1994), esta revolución se vio rezagada y matizada por diferentes estructuras y dinámicas que tienen otra temporalidad distinta a la del resto del país⁶⁹. Con la estadística del campo alimentario que enseguida presentaremos, podremos identificar la infraestructura material donde la revolución antroponómica fue encontrando los asideros físicos en la ciudad de Colima, para que en el tránsito del espacio privado al público, un creciente número de personas se convirtieran en las nuevas clientelas de viejos y nuevos establecimientos comerciales de alimentación extra-hogar. Así, hacia mediados del siglo XX, la cultura alimentaria de la ciudad de Colima inició un cambio *sin* ruptura de sus añejas pautas: la comida comenzó a percibirse y practicarse como una cuestión aún privada, pero también pública. A continuación, en los años setenta y ochenta se acentuaron las tendencias básicas mostradas en la época de la modernización: el gusto por la comida *fuera de casa*, cobró legitimidad cultural, pero ésta se extendió hacia ofertas gastronómicas más variadas que ofrecen los restaurantes locales.

⁶⁸ Al respecto es importante advertir que, tanto la Iglesia como el Estado, legitiman y reconocen este papel fundamental de la mujer, pero plagado de desventajas (de exceso de esfuerzos, multiplicando el rol de la mujer, sin pago), que se realiza a nivel individual y colectivo en la producción antroponómica de los seres humanos.

El sistema de abasto forma una mancuerna con el sistema de comercio de alimentos elaborados. La visión que otorga el análisis de la distribución de víveres se complementa perfectamente con el repaso del desarrollo histórico de los principales establecimientos de comida. En este caso -como en otras nueve ciudades donde se aplicó una técnica cartográfica por parte de un equipo nacional e interinstitucional (González 1995)- se escogieron las clases de negocios gastronómicos que fueran las más representativas de la oferta local. Así, en el caso de Colima que aquí expondremos, se seleccionaron a los mesones, las fondas o cenadurías, los restaurantes y los negocios de pollo rostizado (para otras ciudades se eligieron otros tipos, dependiendo en cada caso del desarrollo específico del campo de la alimentación pública).

A continuación, el cuadro No. 1 contiene el número de estos establecimientos que existían en cada una de las etapas históricas elegidas (pre-revolución, la postrevolución, industrialización/urbanización y la pre-crisis). Cabe aclarar que, las cifras aquí presentadas, provienen de los datos oficiales correspondientes a registros y permisos otorgados por el Ayuntamiento capitalino para establecer cualquiera de tales establecimientos. A primera vista, el número de establecimientos crece muy rápido entre el primer y segundo período, pero esto es aparente dado el problema de sub-registro en cenadurías. Por otra parte, es notable el descenso de establecimientos que ocurre en el tercer período, lo cual se vuelve paradójico con la duplicación de la población; aunque aquí, tenemos que considerar que la disminución sólo ocurrió en el ramo de mesones, y es por la modernización de las vías de comunicación y medios de transporte. En términos generales, al comparar el número total de negocios gastronómicos con la población citadina, no podemos inferir un desarrollo cuantitativo a la par, sino más bien pautas diferentes de tipo cualitativo. Esto es lo que tendría que irse aclarando en cada fase del desarrollo de la alimentación pública en el siglo XX.

Vale la pena advertir que dos de las cuatro categorías locales, mesones y cenadurías, perteneciendo desde hace mucho tiempo a la tradición gastronómica local, ya han evolucionado en forma tan diferenciada como para pensar en el primer caso en su ruptura o extinción, y en el segundo en la continuidad o renovación. A su vez, las categorías de restaurante y pollo rostizado, representan procesos de innovación en este campo cultural, sobre todo en el caso de la primera. También es conveniente observar la lentitud en el establecimiento de negocios típicos del fast-food, tales como el pollo, las hamburgueserías y pizzerías: mientras el rubro de pollos rostizados sólo aparece hasta en la última época y con una cifra muy baja, los negocios de hamburguesas y pizzas se establecerán hasta después de los ochenta y no aparecen en las cartografías, ni en el cuadro abajo presentado.

⁶⁹ Una prueba de ello es la tardía apertura de guarderías en Colima durante el siglo XX: la primera estancia infantil (guardería) del IMSS, se abrió en Colima hasta 1984, mientras que en 1997 sumaban ocho establecimientos, además de las administradas por el ISSSTE, DIF y otras guarderías privadas.

Cuadro 1 . Evolución de la oferta alimentaria pública en el siglo XX, ciudad de Colima.

Negocio	1900—1910	1930—1940	1950—1960	1970—1980
Mesones	9	24	9	6
Fonda/cenaduría	2	13	22	22
Restaurante	6	13	15	31
Pollo rostizado				2
Total	17	50	46	61
Población	20,698	22,601	43,518	86,044
Habs./negocios	1,217	452	946	1,410

Fuente: Cartografías de Colima, FOCYP, Programa Cultura, CUIS\Univ. de Colima, 1994

En la **primera época** (pre-revolución), la ciudad de Colima tenía un rostro semirural y aún servía de punto focal en el comercio regional del Occidente del país. Sus 20 mil habitantes de ese entonces podrían considerarse como "rancheros ciudadanos", esto es, habitantes urbanos ocupados principalmente en la agricultura y en su mayoría analfabetos. En este contexto histórico, se aprecia muy lógico que la estadística registre más mesones que cualquier otro negocio gastronómico. Estos lugares, en aquel entonces eran casonas con corrales para animales de carga y transporte y cuartos con petates para sus jinetes; además del modesto alojamiento, solían ofrecer el servicio de comida casera⁷⁰. Aunque de fondas/cenadurías se registra un número menor a los mesones, debemos suponer un sub-registro de aquellas, ya que la memoria oral y crónicas de prensa de aquella época indican la abundancia del comercio informal de este tipo de oferta gastronómica, con frecuencia en el interior de viviendas particulares o en las inmediaciones de los mercados o del servicio de ferrocarril urbano de mulitas.

A su vez, los restaurantes estaban destinados a una escasa clientela nativa, así como a los viajeros que se hospedaban en los hoteles locales y que llegaban a la ciudad de Colima en el moderno tren Guadalajara-Manzanillo. En contraste con lo anterior, los establecimientos del tipo "mesones", se destinaban a los viajeros que desde la región circunvecina, llegaban a Colima por caminos de herradura para atender asuntos familiares, de negocios o trámites oficiales, obligándoles las circunstancias a pernoctar modestamente en la ciudad. La clientela de las fondas y cenadurías, fue tanto de los ocasionales viajeros que llegaban a la ciudad como de capas de bajos ingresos de la población local, que ahí encontraban la oferta más económica y propia de las costumbres alimentarias tradicionales. Por último, el público de los restaurantes residía en los turistas y viajeros más acomodados, así como en una minoría ciudadana que disfrutaba de un menú más variado. Sobre los restaurantes, Irma Rodríguez juzga que "eran considerados por la sociedad colimense una oferta de lujo y se encontraban la mayoría dentro de los hoteles, donde por lo regular llegaban turistas nacionales o extranjeros,

⁷⁰ Como señala una crónica de la época porfiriana, a fines del siglo XIX e inicios del XX, la alimentación pública popular giraba en torno a los viajeros, entre los que destacaban arrieros y comerciantes, quienes concurrían a comer a mesones situados en muy diversos puntos de la ciudad de Colima. Cf. Hernández (1982, p. 205).

quienes podían pagar por el servicio que allí se daba y degustar el tipo de comida que se ofrecía, que no sólo era comida típica de Colima, sino que también ofrecían una gama más amplia de platillos"⁷¹.

En la **segunda época** (post-revolución), 1930—1940, la ciudad de Colima con sus mismos 20 mil habitantes acusa el saldo sangriento y de migración forzosa de la reciente guerra Cristera, además de un enorme retraso en su desarrollo, debido a la prolongada y profunda crisis económica y política padecida durante la época pos-revolucionaria en la entidad (Serrano 1994). A tales fenómenos sociopolíticos hay que sumar el aislamiento decimonónico en que aún se mantiene la entidad en este período histórico (Enríquez 1993), pese a contar con la línea ferroviaria a Guadalajara abierta desde principios del siglo y con el puerto de altura de Manzanillo. Los cambios sociales aún son incipientes: la agricultura comienza a dejar el sitio principal a los servicios, la industria y otras actividades, en el empleo de la población activa. Aumenta mucho la proporción de habitantes que proceden de otras entidades, pero el analfabetismo continúa con grandes porcentajes y la mujer sigue sujeta a sus roles tradicionales en el hogar. En este contexto, se observa un aumento sustantivo de los mesones, una cifra más alta de las fondas/cenadurías oficialmente establecidas de modo formal y un crecimiento de los restaurantes.

Aunque en estos años -al menos por los datos oficiales- la ciudad ofrece un incremento notorio de la oferta de comida pública, en la sociedad colimense no se legitimaba aún el hábito de comer fuera de casa, ya que era considerado todavía como una actividad propia de viajeros, turistas, comerciantes y gente de rancho⁷². Incluso, entre las familias 'acomodadas' era mal visto el concurrir a una cenaduría o fonda. En los años treinta y cuarenta, el comer en tales lugares no era considerado propio de las familias con más alta posición social en la ciudad, pues, si deseaban algunos de los antojitos que expendían en las segundas, debían enviar a algún empleado(a) para comprarlos y consumirlos en casa⁷³. Por esta razón, el desfase entre cifras de negocios y prácticas culturales se podría explicar en otros términos: a) una parte del incremento de cenadurías correspondería a la formalización del registro de negocios ya existentes; b) una parte del aumento de fondas podría ir dirigida a la población que con el flujo migratorio de estos años se asentó en la ciudad; c) el renglón más dinámico es el de mesones, ligado a los viajeros que llegan de la región circunvecina con bestias de carga y transporte. De este modo, con el crecimiento del número de negocios bajo el mismo patrón del período anterior, en cuanto a públicos a los que se destina dicha infraestructura, podría explicar la aparente paradoja de un fuerte aumento en los negocios de alimentación pública frente a una población detenida en su crecimiento demográfico y ensimismada en el consumo hogareño de sus alimentos cotidianos.

⁷¹ "En esa época, 1900-1910, existían 6 restaurantes, tres de los cuales se encontraban dentro de los hoteles de la ciudad: Hotel Carabanchel, Hotel California y Restaurante Occidental, que luego fue hotel; los otros tres [eran] el Café Concordia, que fue uno de los primeros en funcionar como restaurante; El Ferrocarril, que inicia sus actividades con la apertura de la estación del ferrocarril y después se convierte en hotel cerrando el restaurante; y por último, el restaurante de José Lam, llamado así también". Cf. Rodríguez, Irma. "¿A dónde y qué van a comer los colimenses? Historia de la alimentación en Colima en el siglo XX (1900-1980)", texto inédito.

⁷² Este es el sentido del relato que transcribo a continuación: "en la calle nunca comíamos nosotros [...] si teníamos ganas de menudo iba y tráiba en una olla el menudo y aquí les daba de almorzar; [¿en dónde lo compraban?] Con las menuderas que venden menudo, había veces que en el mercado, pero casi lo más el menudo lo venden en casas [...] las que hacen menudo pa' l mercado esos..., es pa' la gente, como quiero decir, casi para las que vienen de rancho y no tienen donde comer y van y se comen un plato de menudo". Historia de vida, registrada por el FOCYP, de María de Jesús Vázquez Vega, ama de casa y viuda de 86 años, con residencia en el medio rural por más de cincuenta años.

⁷³ Comunicación personal de Josefina Parra Silva, mamá del autor de estas líneas.

Para la **tercera época** (industrialización/urbanización), la ciudad de Colima ya ha roto su ancestral aislamiento mediante nuevas y modernas vías hacia el exterior y el interior de la entidad. Los procesos de urbanización e industrialización son características de la época, cuando junto con Tecomán y Manzanillo la ciudad de Colima integra la estructura tripolar de desarrollo económico del estado, desde los años cuarenta a la actualidad. Aunado a esto, aumenta velozmente la población de la ciudad, que pasa de 28,656 Habs. a 43,518 entre 1950 y 1960. El contingente laboral modifica su perfil, ocupándose principalmente en las actividades terciarias e industriales y la población adulta eleva su condición de alfabetismo a 75% del total. Los colimenses se entusiasman con el automóvil particular y el transporte público automotor, los que se apropian de una traza urbana renovada mediante diversas obras públicas.

El campo alimentario presenta en este período de modernización un panorama muy distinto respecto a las etapas precedentes: los mesones se reducen al número existente al final del porfiriato, en tanto que las fondas/cenadurías aumentan en gran número. La cifra de restaurantes se mantiene prácticamente estancada, pues crecieron poco en relación con el resto de los negocios y, en su mayoría aún continuaban dentro de los hoteles de la ciudad, unos cuantos eran independientes y ofrecían banquetes para celebraciones, bailes, etc." El balance en torno a ello es que, el público que accede en forma rústica al alojamiento y comida -el de los mesones-, baja drásticamente y se incorpora a las fondas, junto con el cliente local que ha aumentado su gusto por la comida "fuera de casa", pero en condiciones modestas y con gustos gastronómicos de la tradición regional⁷⁴. Así, entre los años cuarenta y sesenta, en Colima la producción antroponómica del sustento familiar experimentó un cambio inédito de sus pautas añejas: la comida, aspecto esencial de la vida privada y el trabajo doméstico, empezó a practicarse y legitimarse como un acto público, aunque bajo pautas siempre hogareñas.

Una muestra de la centralidad de los gustos tradicionales en la alimentación regional de los años sesenta, la ofrece una monografía de Oseguera Velázquez (1967). En ella, dentro del capítulo del folklor colimense, enumera los platillos regionales resultado del mestizaje (pozole, sopitos, sopes gordos, tatemado, enchiladas, tostadas, tamales, birria de chivo, menudo, frijoles puercos, chilayo, pipián, tacos de sesos, picadillo y panela) y los de tipo prehispánico (mezcal tamal, cuachala y tamal de "chihuirlín"). Es notable la mayor proporción de las preparaciones de platillos productos del choque de las cocinas de Mesoamérica y España, en relación a las originadas en tiempos prehispánicos.

En la **cuarta época** (pre-crisis, 1970—1980), la ciudad de Colima continuó en su transformación acelerada diversos órdenes de su existencia. La comunicación y el transporte se ampliaron y modernizaron y las noticias, los bienes y las personas circularon más de prisa y en mayor número. Se estableció la conurbación con el pueblo de Villa de Alvarez, y la población siguió creciendo aceleradamente. Se acortaron las distancias y tiempos entre Guadalajara y Colima. De pronto, fluyeron hacia Colima los turistas, inversionistas, profesionistas,

⁷⁴ En este sentido es interesante la observación que hace Irma Rodríguez, en su interesante texto antes referido: "Y con ello, tanto las fondas como cenadurías sufren un cambio, unificándose en un sólo concepto de "comida casera y antojitos regionales". De esta observación se puede advertir inmediatamente que esta categoría dual de establecimiento pretende nada menos que ofrecer comida casera. Esto es, comida al estilo privado o doméstico.

técnicos, y cuadros medios y altos de las nuevas empresas. Este aluvión poblacional, acelerado desde el temblor de la ciudad de México en 1985, trajo nuevas demandas alimentarias y gustos de consumo diferentes.

La modernización de la ciudad también se reflejó en los interesantes cambios antropológicos alimenticios: los mesones se reducen (en los años noventa comienza su virtual extinción), las fondas/cenadurías se mantienen constantes y crecen dinámicamente los restaurantes, así como aparecen por primera vez los negocios de pollo rostizado. El auge de los restaurantes ya no estará ligado, como antes, a la infraestructura hotelera, al centro de la ciudad y a los movimientos de los viajeros, sino que se extenderá hacia la parte norte de la ciudad, en donde se ubican las zonas residenciales con la población de altos ingresos, lo mismo que un nuevo eje comercial y alimenticio⁷⁵. En éste, se puede encontrar desde la cocina más tradicional de la región hasta lo más cercano al fast-food, pasando por las diversas especialidades (mariscos, carnes asadas, japonesa, china, italiana, etc.).

Lo anterior sugiere que, durante este período, se acentuaron las tendencias básicas mostradas en el anterior: el gusto por la comida fuera de casa ya cobró legitimidad cultural, pero se extendió a ofertas gastronómicas más variadas, y son éstas las que ofrecen algunos restaurantes locales, que con frecuencia incluyen "antojitos regionales" o platillos "típicos" en sus menús.

Entre 1980 y 1998, la ciudad de Colima experimentó una vertiginosa aparición de establecimientos con comida de otros países y regiones de México. La llegada de la primera pizzería en 1983, inició el auge de los establecimientos de comida rápida⁷⁶. Este proceso inauguró el crecimiento de los establecimientos de comida internacional y de especialidades (vegetariana, china, japonesa, oaxaqueña, mariscos, regional, etc.). En otro orden de prácticas, hay que ubicar la multiplicación, por toda la ciudad, de los expendios de comida casera o de "cocina económica" para llevar a casa, mismos que parecen responder a la falta de tiempo para preparar comida en familia, sobre todo en los hogares de mayores ingresos⁷⁷.

Los acontecimientos de las últimas dos décadas, no hacen sino ratificar la tardía apertura de la sociedad local a la alimentación en espacios públicos. Esta es una tendencia nueva que conduce a la apropiación de gustos exóticos difundidos desde otras regiones de México y del mundo a esta localidad, anteriormente aislada de modas y modos foráneos. La tardía presencia de establecimientos con menús distintos a la tradición culinaria local, aunada a la lenta apertura de los públicos autóctonos, se debió también a que, apenas en esta última etapa, llegaron para radicar en Colima numerosos profesionistas del centro del país, con otros hábitos de

⁷⁵ Esta oferta se concentra específicamente sobre la avenida principal de esta zona (que constituye el Periférico de la ciudad), y es justo ahí, en la avenida Felipe Sevilla del Río, "donde podemos encontrar una infraestructura alimenticia muy variada, como los es en crepas, pizzas, carnes asadas, carnitas, tacos, restaurantes con comida variada, restaurant-bar, etc.". Cf. Rodríguez, Irma (texto citado en páginas anteriores).

⁷⁶ La primera pizzería en la ciudad se establece en 1983 (Giovanni's), "oferta que no sólo genera un gusto, un sabor diferente, sino que también crea y modifica la manera de ser visto pública y socialmente; de 1987 a 1989 aproximadamente, (ése) fue el lugar y centro de reunión de los jóvenes de la clase "acomodada" de la ciudad de Colima. El ir a este restaurante los domingos, específicamente, era ser y pertenecer a la sociedad colimense (...)". Cf. Rodríguez, texto antes citado.

⁷⁷ ¿Por qué razones han proliferado las cocinas económicas? ¿Es un rasgo peculiar de la ciudad de Colima? Una encuesta reciente nos informa que los alimentos de las 'cocinas económicas' han entrado al patrón de consumo familiar "ante la falta de tiempo para preparar en casa", sobre todo entre las capas de mayores ingresos (de \$6,501-12,000 y más de \$12,000); además, sólo Colima y Mérida tienen alta frecuencia de acceso a esa oferta alimenticia (en el 9% y 15% de las familias respectivamente), mientras que el D.F., Oaxaca, Puebla y Culiacán no es significativo dicho recurso extrahogar (en ningún caso rebasa el 2.2% de los hogares). Cf. Torres (1998, inédito).

consumo, así como empresarios con disposiciones comerciales de mayor apertura en los menús. Con tales públicos y ofertas alimentarias se instauran nuevas formas de distinción cultural. El apego a almuerzos y cenas tradicionales, ya no es lo único en los menús del comercio local, ahora hay otras opciones de comida que corresponden a una sociedad más diversificada en lo social, económico y cultural. Otros paladares, otras cocinas, otros gustos.

El rubro de la alimentación es uno de los aspectos más destacados de la producción antroponómica⁷⁸. Al mismo tiempo, ha sido una de las actividades que con mayor lentitud están pasando del espacio privado al público y, específicamente, al sector comercial de éste: el mercado. Este sector ha experimentado en el siglo XX un desarrollo crecientemente diversificado y dinámico, constituyendo una rama completa de la economía nacional dedicada a la producción de alimentos listos para el consumo final⁷⁹. Entre los aparatos que han destacado en Colima dentro de esa rama tenemos: los restaurantes, las fondas, los estanquillos y los puestos ambulantes.

Pasemos enseguida a otro aspecto del fenómeno que anteriormente denominé revolución antroponómica. En el siguiente inciso, abordaré los cambios y continuidades en la cultura alimentaria local, mediante el testimonio vivo de personas residentes en la ciudad y el estado de Colima. Son historias de vida y de familias colimenses que nos muestran el punto de vista de los actores, y las trayectorias y estrategias que convirtieron -poco a poco- a estos habitantes en clientelas de una oferta cultural alimentaria en transformación.

3.3 Formación y transformación de los gustos alimentarios en el siglo XX, según las historias de vida de tres generaciones

El proyecto FOCYP, con su amplia investigación de historia oral, me proporcionó información riquísima sobre la formación y evolución de los gustos alimentarios a lo largo del siglo XX en la ciudad de Colima, particularmente, entre los integrantes de sucesivas generaciones de varios grupos familiares. De este modo, ahora sí es posible cerrar el círculo abierto en el inciso anterior con las cartografías, pues de lo que se trata es de analizar e interpretar los procesos específicos en que, las distintas y sucesivas generaciones, fueron heredando y

⁷⁸ El comer, como el beber y dormir, es parte de la reproducción cotidiana de la energía humana, junto con unas cuantas cosas más; en cierto sentido -nos advierte Bertaux- dichas actividades no pueden tener una gran variación de una clase social a otra, pues aunque uno tenga un ingreso veinte veces mayor que otra persona no podrá comer, beber y dormir veinte veces más, sino solamente tres veces mejor. Sin embargo, sabemos que el que pueda comerse con tres o un poco más de niveles de calidad, crea unas diferencias significativas en la cultura alimentaria, mismas que habrá que vincularlas en último análisis con la estructura profunda de personalidad misma de quienes son creados por la antropro-producción cultural. Cf. Bertaux (1977, p. 67).

⁷⁹ A nivel nacional se integró una organización que agrupa a los negocios de este sector, y se llama Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados, misma que cuenta con delegaciones en cada estado.

modificando sus gustos alimentarios en las respectivas etapas históricas de su ciudad y de los ciclos de vida y familiares⁸⁰

Antes de presentar los resultados, indiquemos los datos biográficos básicos para saber qué clases de familias e historias de vida abarcaremos aquí⁸¹. Por lo que toca a la *primera generación*, ésta tiene una edad promedio superior a los 80 años, y este simple hecho la convierte en testigo privilegiado de la historia regional. En particular, estos octogenarios han registrado en su larga experiencia de vida una multiplicidad de fenómenos de continuidad y cambio de los gustos alimentarios en la ciudad de Colima. En cuanto a su situación civil, tenemos que tres de las cuatro mujeres incluidas son viudas, una más y el único hombre están casados. Sus trayectorias migratorias nos informan acerca de las maneras en que la ciudad de Colima ha incorporado un fuerte contingente de población de origen rural y de los estados vecinos⁸². En otros casos, desde su nacimiento, los individuos han residido de modo permanente en la capital del estado. En su mayoría, este grupo generacional cuenta con estudios de primaria, con la excepción notable de una maestra normalista⁸³. La ocupación de este grupo es la de ama de casa, exceptuando al varón, el cual se registró como "pensionado". Aunque fueron socializados tanto en familias de tamaño grande (de 9 a 13 hermanos) como pequeño (con 3 o cuatro hermanos), los miembros de este grupo etario procrearon familias más bien numerosas. La experiencia de vida de esta generación fue de diversas limitaciones e infortunios, pues le correspondió sortear tiempos de guerra en la región (revolución de 1910 y la cristiada), además de la orfandad a temprana edad en algunos casos⁸⁴. Por estas razones, los miembros de esta generación, declaran haber vivido con "más dificultades", "en la pobreza", trabajando "alquilados" o en "lo ajeno", sufriendo incluso fracasos económicos fuertes y padecimientos permanentes en su personal salud.

A su vez, en la *segunda generación*, encontramos una gran heterogeneidad de edades, pues éstas fluctúan entre 31 y 70 años, aunque predominan los de cuarenta y cincuenta. En cuanto a situación civil, con la excepción de una viuda, los demás llevan vida de casados. El origen geográfico es más homogéneo que en la generación precedente, pues nacieron en los municipios de Villa de Alvarez y Colima, han mantenido una residencia temporal en varias localidades de los estados de Colima y Jalisco, y su experiencia ha sido básicamente de vida urbana. Su escolaridad va desde primaria hasta posgrado, y por lo que respecta a su ocupación, las mujeres se dedican al trabajo doméstico y los varones a diversos empleos remunerados. Aunque creció dentro de familias numerosas -entre diez o más hermanos-, esta generación tuvo una tendencia a disminuir el tamaño de su prole. A lo largo de su existencia, las dificultades se les han presentado de forma

⁸⁰ "Seleccionamos diez familias por cada ciudad, con tal de que pudieran entrevistarse a tres miembros de generaciones diferentes, y todos tuvieran una experiencia relativamente constante de residencia en la localidad. No buscamos la representatividad estadística (...) trabajamos mejor con un criterio de representación estructural", Cf. González (1994).

⁸¹ Incluí quince individuos pertenecientes a tres generaciones de cinco familias residentes en la ciudad de Colima, bajo el criterio de que se trataba de las entrevistas del FOCYP con mayor riqueza de datos de los campos alimentarios y de abasto, además de estar transcritas.

⁸² Así, dos personas nacieron en la ciudad de Colima, donde permanecieron siempre; otras tantas provienen de rancherías del estado de Colima, y luego de residir de forma itinerante en diversas poblaciones rurales y urbanas del mismo estado, se acercaron en la ciudad de Colima. Una última persona nació en Arteaga, Mich., de donde emigró a la ciudad de Colima, tras vivir temporalmente en Coalcomán, Mich.

⁸³ La que por cierto aportó el mayor número de observaciones útiles sobre los temas que aquí nos ocupan.

⁸⁴ Al respecto, resulta excepcional un solo caso cuyo testimonio es haber llevado siempre una vida muy feliz, lo cual resulta lógico si consideramos que tuvo la oportunidad de cursar estudios de maestra normalista, algo difícil de admitir en una mujer de su época.

temporal o permanente, aunque bajo la convicción de que fueron superadas gracias a trabajar “mucho” o a la “ayuda de Dios”.

Finalmente, la *tercera generación*, tiene un promedio de 20 años y ha efectuado estudios de bachillerato o licenciatura. La ciudad de Colima es su lugar de origen y residencia, aunque con algunas estancias temporales fuera de la región o del país. Estos jóvenes colimenses tienen muy diversas ocupaciones, sin presentar un cuadro laboral bien definido, en parte por razones de edad⁸⁵. Este grupo generacional creció en el seno de familias pequeñas y, gracias a su soltería, viven aún como “hijos de familia”. Para mi estudio es relevante que a estos jóvenes les guste la cocina y la vida práctica del hogar, pues ello aumenta la posibilidad de tener experiencias y reflexiones en torno a la alimentación. En suma, mientras la primera y tercera generación muestran homogeneidad en su composición interna, la segunda resulta la más heterogénea de todas.

Por todo lo anterior, los resultados de la historia oral, referidos tanto a las prácticas alimentarias como a las representaciones sobre ellas durante el siglo XX, vamos a tratar de dirigirlos hacia un *modelo alimentario tradicional*, el cual corresponde a la tradición culinaria regional (ver inciso 1.1). Para la generación anciana (abuelos y bisabuelos), la comida se hacía siempre **dentro** de la casa y bajo una tradición regional, que expresa su estrecho nexo con la vida del campo y la naturaleza. La segunda generación, cree mantener la misma dieta que sus padres, aunque con ligeros cambios, que no afectan el carácter básico de una comida del ámbito **privado**. Por una doble vía, la generación más joven se ha diferenciado de las anteriores, porque **amplió su menú y diversificó los lugares** de consumo. En estos cambios influyeron las diversas experiencias de vida fuera de la entidad y del país.

En la dieta alimentaria de la *primera generación*, la composición de platillos responde a la tradición regional, que prescribe una cocina fresca, laboriosa, mestiza y llenadora. La sintaxis alimentaria de esta generación es muy simple, común y con cambios mínimos en su dieta diaria, la cual se estructura⁸⁶ del siguiente modo:

-por la mañana: café, pan, leche y fruta enmielada (plátano “gordo”, calabaza o camote endulzado con piloncillo);

-al mediodía: caldos de res, frijoles, arroz, sopas; y con menor frecuencia, verduras, huevos, bisteces, chorizo, longaniza y quesos regionales (“fresco” y “seco”);

-por la noche: los mismos platillos que en el desayuno, agregando frijoles con queso. En algunos casos, se evocaba la cena con antojitos tradicionales⁸⁷: pozole, sopitos, enchiladas, atole y tamales.

⁸⁵ Una mujer joven ayuda en casa y vende diversos servicios personales, otro es chofer de taxi, otro más es estudiante y el último labora como comerciante en óptica.

⁸⁶ No aseguro de ningún modo que la siguiente descripción equivalga a “la comida diaria de todos los colimenses a principios de siglo”, sino que más bien corresponde a una estructura “modelo”, que podría representar un modo “típico-ideal” de comer en una amplia capa de la población rural y urbana de Colima.

⁸⁷ En un caso se mencionó dicha cena como algo rutinario y en otro como algo extraordinario.

Aparte de estos episodios diarios de comida, a lo largo del día se acostumbraba alguna bebida regional hecha en casa (como canela, rompopo o ponche de frutas). En la composición del menú mencionado destacan las carnes rojas, derivados lácteos, cereales, leguminosas y frutas locales. Es una cocina muy ligada a las costumbres del campo, a sus cosechas y cría de ganado, con la misma relativa variedad y estacionalidad que le caracterizaron en el estado y zonas aledañas de Jalisco y Michoacán (Oseguera P. 1995).

Esta generación percibe varios tipos de cambios alimentarios ocurridos entre los años veinte y los noventa del siglo XX: 1) lo que no había por la falta de oferta agroindustrial⁸⁸ y que por ende no se acostumbraba; y, 2) lo que cambió por mudarse de residencia. Entre lo primero, están los nuevos productos alimentarios, tales como refrescos, jugos envasados, comida enlatada, embutidos (jamón, salchichas), derivados lácteos (queso amarillo, etc.); y entre lo segundo, al pasar del rancho a la ciudad, los inmigrantes podían comer diariamente la carne, si sus ingresos lo permitían, pues en la ciudad de Colima el sacrificio de reses y otros animales ha sido a diario⁸⁹. En las amas de casa de esta primera generación del siglo XX, la preparación de alimentos era una de sus responsabilidades domésticas principales, para la cual debían aprender y ejercer diversas habilidades. Sin embargo, en el trabajo doméstico de las mujeres aquí consideradas se observan diferencias abismales en un amplio rango de esfuerzos desplegados cotidianamente. En un extremo de simplificación, está aquella ama de casa -nacida y radicada siempre en la ciudad de Colima-, quien se compara con el saber culinario de su abuelita, a la que ubica en un tiempo ya agotado (los años veinte y treinta del siglo XX), cuando las familias procesaban casi todos sus alimentos: "antiguamente, las personas en sus casas hacían casi todos sus alimentos, postres, chocolate... mi abuelita era una ancianita que hacía tantas cosas [...] café, chocolate, jarabe de rábano yodado [que] daba muchas fuerzas, vino de cuastecomate bueno para los pulmones, gelatinas, jaleas (entonces se usaban mucho) [...] ahora después de tantos años digo yo, ¿por qué no me fijé como hacía las cosas?, no que **uno no sabe hacer nada** relativamente"⁹⁰. En el otro extremo del esfuerzo doméstico, se encuentra aquella mujer -de origen rural y con residencia itinerante que culminó en la ciudad de Colima- quien en el rancho debía diariamente preparar almuerzo, comida y cena para sus hijos, esposo y los trabajadores de éste, en un ritmo de trabajo mantenido por ella hasta que procreó seis hijos, momento en que le "compraron" ya un molinito de nixtamal y torteadora, para que pudiera descansar de tanto moler y tortear tortillas.

Como quiera que fuese, las labores culinarias de una ama de casa urbana con muchos hijos, no eran tareas sencillas aún en los años cuarenta, como se deduce del testimonio de la misma señora: "yo de recién casada llegué a cocinar en carbón, ya al poco tiempo de casada mi esposo me compró mi primera estufa, de las primeras que hubo aquí en Colima [...] ¡huy, el carbón! en cualquier esquina vendían carbón y ocote para prender la lumbre, con muchos trabajos hacía uno, tenía uno las ollas todas tiznadas por el humo [...]".

Para esa primera generación, la comida se efectuaba sólo en el espacio casero y significaba un ritual de encuentro familiar. Cuando regularmente sólo el papá trabajaba, la mamá se dedicaba en forma exclusiva al

⁸⁸ Misma que sobrevendría a partir de los años cincuenta y sesenta del siglo XX, como un ingrediente básico del proceso de deslocalización alimentaria antes referido.

⁸⁹ Un ejemplo singular de cambio fue el observado en la familia de una mujer migrante hacia la población de Villa de Alvarez, donde los hijos y el marido cambiaron los gustos de la comida: rechazan la forma habitual de hacer sopas y el cocido o caldo de res y en su lugar piden "mejor sopa" y antojitos regionales.

hogar y los niños entraban tarde a la escuela... Dentro de esta generación, durante la década de los treinta y cuarenta del siglo XX, aún "había tiempo de desayunar y comer juntos", ya que, según atestigua la mamá de una familia con seis hijos, donde el jefe fue un farmacéutico: llevó "una vida muy familiar, porque en aquel tiempo había dos turnos en la escuela, y en la mañana se iban tarde, entraban a las nueve, había tiempo de desayunarlos juntos, y a mediodía también de comer juntos, y ahora no, está medio desquiciado porque entran muy temprano, y un vaso de leche, milo o chocomilk y luego regularmente el papá y la mamá trabajan, no hay tiempo de tener muy unido el hogar... la comida de mi casa eran: en la mañana, el desayuno a las ocho, a medio día, la comida a la una exactamente, y todos habíamos de estar sentados a la mesa cuando mi papá ya llegaba... en la noche también la merienda era a las ocho, todo mundo tenía que estar en la mesa".

La *segunda generación* cree mantener la misma dieta básica de sus padres (denominada como "ya muy tradicional", "como antes" o "a la antigüita"). Es un tanto paradójica tal postura, pues aunque, por una parte, este grupo generacional es el que -a mi juicio- ha adquirido mayor conciencia de los cambios en la alimentación regional, por otra parte se sigue identificando con el modo de comer tradicional: quizás ésto no sea más que la expresión de un proceso identificador, por el cual la generación de mediana edad renueva su identidad regional. Pese a todo, los testimonios de prácticas y representaciones sugieren que prosiguen dos rasgos básicos de los gustos alimentarios de principios de siglo: su sintaxis (composición del menú cotidiano) y el lugar habitual donde se consume. En este sentido, se puede juzgar que para este conjunto de individuos, su comida sigue perteneciendo a la cultura regional y al ámbito doméstico⁹¹.

En la segunda generación a los bebés se les alimentaba con leche de pecho, mientras que ahora a la mayoría se le proporciona leche en polvo mediante biberón. En lo que se refiere a los niños mayores y a los adultos, su desayuno consistía en pan con café o chocolate, o café con leche, más "fruta" (calabaza, camote o plátano gordo) y leche. En tanto, la comida constaría de una sopa y su guisado: podría ser diariamente la carne si el hogar contaba con suficientes recursos, o, en caso contrario, el guisado sería de unos frijoles fritos, chilaquiles, etc. La carne no consistía en cortes de res (como se podría pensar ahora a fines de siglo), sino que abarcaba una amplia variedad de productos animales: desde el chicharrón, pepena, res en caldo, pollo o gallina, pescado, mariscos y diversos animales silvestres. A su vez, la cena o merienda admitía algunas variantes: podría tratarse de "antojitos regionales" -como pozole, sopitos, etc.- y entonces recibía el nombre de cena⁹², del mismo modo que, si incluía frijoles con tortillas, más leche o café; o bien, si consistía de una "fruta" o pan con leche, chocolate o café, entonces sería sólo una "merienda", palabra que es muy propia de la ciudad de Colima, donde se ha usado desde hace más de cincuenta años, a diferencia de otros lugares vecinos de Michoacán en donde no se conocía ni se empleaba.

⁹⁰ Sra. María Concepción Grajeda Vda. de Gutiérrez, oriunda y residente en la ciudad de Colima desde 1925 (negritas, DOP).

⁹¹ Es de advertir que sólo en ciertos casos se menciona la práctica ocasional de salir de noche a las cenadurías, pero también se indica el porqué esta generación no sale a comer fuera de casa, en semejanza a lo acostumbrado por las familias de mayor posición social y que mencioné antes al referirme a la evolución de los negocios gastronómicos en la etapa de posrevolución (1930-40).

⁹² La acepción de cena como los alimentos guisados con sal y otros condimentos picantes, lleva a nombrar localmente como "cenadurías" solamente aquellos negocios donde se expenden pozole, sopitos, enchiladas, tamales, tostadas, etc., todos ellos platillos salados, con

En las familias numerosas del medio urbano, en que se criaron los miembros de esta segunda generación, las limitaciones económicas marcaron profundamente las prácticas y representaciones alimenticias. Las restricciones provenían también del hecho de que los ingresos se mantenían constantes, aunque el número de hijos crecía. En varios hogares -particularmente los de familias numerosas- las dificultades se tradujeron en diversas restricciones del consumo alimentario, generando así las inevitables tensiones familiares, pues como refiere una historia de vida: "era muy común cuando estábamos chicos pelearnos en la casa con nuestros hermanos por el platillo mejor servido o por los panes cuando había [...] un tema importante es el de la alimentación, porque durante mi infancia la escasez de los alimentos era notoria [...] pues a mí me tocó una época en la que no había abundancia de alimentos, pero tampoco puedo decir que escaseaban, más bien escaseaban por falta de recursos [...]"⁹³.

De entre los diversos productos locales, fue la carne uno de los más afectados por las dificultades económicas de las familias de la segunda generación, que sólo podía servírsela en la mesa una o dos veces a la quincena, o consumirla de forma ocasional, cuando el padre salía a cazar o la familia compraba animales silvestres o pescado y chacales del río a los vendedores ambulantes⁹⁴. Esta última forma de aprovisionamiento de la mesa familiar era por entonces más barata y representaba la marca de la naturaleza en la tradición culinaria familiar, que así podía enriquecer su menú con ricos sabores y nutrientes básicos. De este modo, por una u otra razón, el comer carne fue algo especial⁹⁵, pues constituía un alimento "de prestigio" para los miembros de esta generación de colimenses, cuya infancia y juventud transcurrió en los años cincuenta, sesenta y comienzos de los setenta.

La segunda generación de colimenses, evalúa el modelo alimentario tradicional en la región bajo diversos parámetros de calidad con sustento en su consumo de alimentos, como son: variedad, naturalidad, sabor e higiene. Con el criterio de **variedad**, lo que se expresa por varias personas es que poco se acostumbraba comer verduras y frutas⁹⁶, lo cual se debía no tanto a la insuficiencia de recursos, sino a los hábitos culturales que discriminaban a ambas clases de comestibles (este aspecto del modelo alimentario tradicional se analiza con mayor detenimiento en el capítulo cuarto, así como en el inciso 1.1 del primero). En cambio, actualmente,

picante y ciertos condimentos afines. La merienda, constituida por alimentos dulces, no se vende en las cenadurías, pues se estima como algo propio de la alimentación hogareña.

⁹³ Historia de vida de Carlos Flores, de 46 años, funcionario universitario; registrada por el FOCYP.

⁹⁴ Un caso típico de este consumo familiar de temporada lo relata Carlos Flores del siguiente modo: "A mi papá le gustaba mucho y compraba constantemente chacales; animales silvestres también mi papá compraba[...] eran más baratos que la carne de puerco y la de res, por lo tanto más fáciles de adquirir y eso era lo que comíamos [...] pues frecuentemente o compraba güilotas o él se iba con los amigos a cazar [...] o a veces se iba de cacería a las iguanas o a los tezmos y en la casa seguido había animales silvestres para comer. A mi papá le encantaba todo eso y obviamente nosotros adquirimos esos hábitos, llegamos a comer muchos animales silvestres: tlacuaches, armadillos, iguanas, venados, jabalí, tezmos, tejones[...] preparados por mi mamá en diferentes guisos".

⁹⁵ El recuerdo de cuando era niña, hecho por Rocío del Carmen Gutiérrez (nacida en 1962) es muy ejemplificador: "en la familia hubo una etapa muy difícil, porque recuerdo cuando estábamos niñas... en cuestión de alimentación casi no consumíamos carne... me atrevería a decir que era una o dos veces por quincena. Acostumbraba mi mamá hacernos mucho sopas de pasta, verduras, y el día que consumíamos carne -uff- pues para nosotros era algo especial, ¡hummm!".

⁹⁶ Margarita Lara, de 40 años, ocupada como ama de casa, aporta el siguiente relato: "fuimos muchos [hermanos] lo que siempre había mucho en la casa era la fruta, porque mi papá la comercializaba, y el arroz y el frijol [...] y la carne[...] pero las verduras casi no se acostumbraban en la casa... y yo aquí en la casa es lo que les he inculcado mucho, que hay que comer muchas verduras". Carlos Flores recuerda al respecto: "y poco variaba la dieta en frutas y verduras, pues casi no se consumían, no se consumían, muy poco, fruta solamente de la temporada [...] de la alimentación lo que más nos faltaba entonces eran las verduras [...] no había el hábito de consumirlas, porque sí había, pero básicamente las dietas eran así un poco acartonadas en cuanto a cierto tipo de comidas [...] ya muy tradicionales: el tatemado, la birria, la barbacoa, no había mucha variedad de comida, eran platillos ya heredados de familia".

algunas personas de esta generación consumen mayor cantidad de ambos alimentos: incluso en un caso es lo que más acostumbran cocinar y comer⁹⁷. Este hecho forma parte de la dinámica histórica de los frentes culturales, en la cual los gustos alimentarios de los diversos grupos sociales van conservándose o modificándose, puestos en contacto con diversos valores, representaciones y prácticas, en torno a diversos campos (salud, abasto, alimentación, etc.). En el capítulo octavo (último inciso) y en las conclusiones, retomaré este tema.

Otro aspecto reflexionado acerca del consumo en la segunda generación, es la **frescura** o naturalidad que tenían los víveres, en tanto que, ahora, se comen cosas “más artificiales” o productos industrializados; y muy en particular, los artículos enlatados. La adopción de este tipo de productos en el consumo familiar se llega a percibir incluso como una “modernización inconsciente”, ante la cual habría que estar alertas para no terminar cediendo todo el terreno hogareño a lo industrializado. Este es un interesante testimonio de una historia de vida: “ahora ya como que se moderniza uno algo, aunque inconscientemente, pero va uno admitiendo los alimentos enlatados, te dan por ejemplo una receta, y que lleva champiñones, que jamón, que tocino [...] y pues aunque uno no esté acostumbrado [...] ¿cosas enlatadas?, sí, pero muy pocas [...] por decir así que los chícharos, que champiñones, que leche clavel [...] que chiles morrones, pero así como otras personas compran que frijoles, que nopales, todo enlatado, pues no”⁹⁸.

En el terreno de las interpretaciones, varios de los entrevistados reconocen que, dados los modernos métodos de producción de alimentos, la naturalidad de éstos se encuentra inevitablemente muy disminuida. A mi juicio, dicha percepción -aún del sentido común, no especializada- genera tanto nostalgias y resistencias, así como posturas matizadas. Respecto a lo primero, hay quien afirma que todos los productos alimenticios, ya sean industrializados o producidos en forma intensiva (bajo cultivo o engorda), han perdido el rico **sabor de antes**, y en esto incluyen a los pollos, la manteca, lácteos, hortalizas, chocolates, moles y pan, entre otros: “ahora hay más facilidad también para la comida, porque, por ejemplo, ahora la carne en una hora ya se está desbaratando y es por lo mismo, alimentos que les dan...¿verdad? [...] y el sabor no es igual nunca, la verdad, sobre todo este pollo que venden lavado [...] mi mamá hasta compraba gordura de la carne de puerco y ahí en la casa hacía la manteca [...] pero antes no le revolvían nada [...] lo mismo el mole, pues antes lo hacía uno en la casa, lo molía uno y ahora ése que venden ya molido, pues como que no, tampoco, no tiene el mismo sabor [...]”⁹⁹. Otra opinión más fundamentada es la que critica sólo la pérdida de calidad en algunos productos y al mismo tiempo valora la mayor calidad en otros, particularmente la mayor **higiene** o limpieza de los alimentos modernos¹⁰⁰.

El uso de productos enlatados, aunque suscite resistencias en las personas de mayor edad, puede ser cuestión de conveniencia dictada por los incidentes que son tan comunes en los hogares, como se aprecia en la

⁹⁷ Así declara Rocío del Carmen Gutiérrez: “A mí me encantan las verduras y casi siempre cocino verduras. La carne si la frecuento, digamos unas tres veces por semana [...] pero lo que más cocino es verduras...”

⁹⁸ Historia de vida (FOCYP) de Carmen Dueñas Zamora, una ama de casa con 70 años y que ha vivido en Villa de Alvarez y Colima.

⁹⁹ Historia de Carmen Dueñas. También es pertinente este otro recuerdo: “entonces el pan sí sabía a pan, horneado ricamente con hornos con leña, todo era un pan muy sabroso hecho en Colima con mantequilla pura y yema de huevo [...] ahora] en la mayoría es un pan muy comercial, muy malo”. Cf. Historia de vida de Hilario Cárdenas Jiménez.

¹⁰⁰ Cf. el testimonio y la opinión de Hilario Cárdenas Jiménez, ya citado páginas atrás, al final del inciso 3.1.

siguiente anécdota: "era en tiempo de calor, estuvo la olla todo el día junto a la estufa, entonces ella [su hija] los metió al refrigerador y otro día yo ya estaba haciendo de comer, y que saco los frijoles, ¡ay! [...] y yo con los frijoles bien acedos [...] dije: ¡ay! pos voy a comprar esos de lata y no les voy a decir, a ver si los pasan [...] pues yo como ya sabía que eran de lata pues yo no comí frijoles, y ellos dijeron: 'saben ahora diferentes los frijoles, ¿qué les pusiste? Nada, les dije, nada'"¹⁰¹.

A ratos, resulta muy crítica la evaluación que de la alimentación moderna hace la segunda generación de colimenses, y me parece que esto ocurre, sobre todo, cuando se refieren al mercado mexicano y al cambio de hábitos en muchas familias de nuestra sociedad. Veamos dos opiniones al respecto: "ahora es distinto, porque yo he visto familias que la alimentación es que 'ahora vamos a comer sandwich', que 'ahora vamos a comer coca con huevo', ¡ay! les digo: pues eso no es comida [...] es un antojito nomás [...] yo digo que eso cuenta mucho para que también [...] los niños no aprendan bien en la escuela"¹⁰²; "naturalmente la invasión tan grande que estamos sufriendo de productos importados, alimentos chatarra absolutamente envasados todos"¹⁰³.

Dentro de la segunda generación, pese a su identificación con el modelo alimentario tradicional, también se aprecian algunas representaciones "alternativas" sobre los alimentos, y éstas constituyen un tendencial cuestionamiento de los gustos alimentarios heredados, pero que no lleva a la adopción consecuente de dietas radicalmente diferentes del modelo alimentario tradicional de esta región. Un ejemplo sobre ello es la actitud hacia el consumo de las carnes rojas. En torno a éstas, pueden distinguirse diversas representaciones alternativas. Una es la actitud ambivalente del que piensa que "sí hace daño", por lo cual se propone consumir muchas verduras y carnes blancas, pero termina creyendo en la necesidad última del cuerpo: "las verduras casi no se acostumbraban en la casa [paterna] y yo aquí en la casa es lo que les he inculcado mucho, que hay que comer muchas verduras, pero las carnes rojas sí hacen daño pero también el cuerpo las necesita [...] la gente que es vegetariana se ve muy bien porque está delgada, pero yo las veo muy lentas, será y a mí me gustaría ser vegetariana[...] inclusive he durado semanas sin comprar carne, compro pescado, pollo, verdura, pero llega el momento en que se te antoja la carne"¹⁰⁴. Al respecto es importante advertir la manera en que esta persona identifica la carne con la carne roja: lo otro no es carne, es 'pescado', 'pollo'... Y además es posible reconocer (en "las carnes rojas sí hacen daño pero también el cuerpo las necesita"), que la entrevistada **naturaliza** las necesidades alimenticias del cuerpo, concibiéndolas incluso como un **mal necesario**. ¡Vaya que tienen fuerza ideológica los criterios culturales que sobrevaloran el aporte de las carnes de res y de cerdo!

Otro testimonio semejante al del párrafo anterior, es el de quien sin asumirse en contra de la dieta carnívora tradicional, sugiere que comer verduras, pescado y poca carne es muy sano, aunque excéntrico: "y mis hijos casi comen lo que yo como, exceptuando uno medio sofisticadón que tengo, que se preocupa mucho por comer verduras y pescado y poca carne, **que**, entre paréntesis, **es muy sano**, ¿verdad?"¹⁰⁵. Este testimonio es muy

¹⁰¹ Historia de Carmen Dueñas Zamora, ya citada (negritas DOP).

¹⁰² Ibidem.

¹⁰³ Historia de vida de Hilario Cárdenas Jiménez.

¹⁰⁴ Historia de vida de Margarita Lara Bayardo, de 40 años, ama de casa.

¹⁰⁵ Historia de vida de Hilario Cárdenas Jiménez.

importante. Esta persona está revelando que hay dos cursos distintos en la trayectoria alimentaria de su familia: mientras la mayoría de sus hijos continúan el patrón de dieta del padre (mismo que parece concebido por éste como sencillo o con naturalidad: lo contrario de lo "sofisticado"), otro de los hijos ha roto con el modelo familiar, pues ya "se preocupa mucho" por comer aquello que no está en el centro de la cultura alimentaria regional (la verdura y el pescado) y se restringe en aquello que es central en la misma (la carne). Adviértase también que, el padre, está reconociendo que lo que come su hijo rupturista es "muy sano", aunque sea un modo **rebuscado**, sin la **naturalidad** con que implícitamente lo hacen su padre y hermanos. Retomaré este aspecto de las representaciones "alternativas" de la segunda generación de colimenses del siglo XX, en la discusión de los frentes culturales en torno a las trayectorias de cambio alimentario, en el capítulo octavo y el último inciso.

La tercera generación -veinteañeros con estudios universitarios-, tiene en común el continuar con los hábitos **carnívoros** de la tradición culinaria regional, lo mismo que con el gusto por los antojitos regionales, aunque también acusa ya síntomas claros de una modificación de sus dietas y de los modos de abastecimiento de comida. Entre todas las carnes, la de res es consumida con más frecuencia, en tanto que el pollo, pescado y mariscos son objeto de preferencias más particulares. Esta misma generación muestra ya ciertos cambios que afectan al consumo de carne, y que son propios de los nuevos tiempos culturales, donde se cuida la alimentación familiar por problemas específicos de salud. Este fenómeno lo retomaré en el capítulo octavo, que aborda las trayectorias individuales de cambio alimentario; y específicamente, lo haré al referirme a los vegetarianos y desarrollar el concepto de los frentes culturales, al final del mismo capítulo.

En ese sentido, todos los individuos de la generación joven aplican distintas limitaciones a su consumo de carne. En la familia de un entrevistado, por ejemplo, se prodiga la carne de res, pero ante el cerdo mantienen serias objeciones sanitarias: "aquí en la casa se acostumbra mucho la carne de res cocinada en sus diferentes modalidades: carne con chile, que bistec, que pasillas rellenas, es la comida casera, sopa de arroz, sopa de fideos, caldo de res [...] la de puerco no se acostumbra mucho porque nos da miedo [...] ante riesgo de cisticercosis"¹⁰⁶. Otro individuo más redujo el consumo de la carne en todas sus variedades, a cambio de aumentar la ingestión de verduras, creyendo que su "exceso" perjudica, y por la crisis económica: "la comida principalmente es: carne en un tiempo, mucha carne [...] mi papá tiene un problema con el estómago, se le cierra una válvula en el estómago que es el píloro [...] de unos tres o cinco años para acá mi papá practica el yoga, que ya no se consume con tanta regularidad la carne, una por la crisis y la otra es que mi padre ya se hizo a la idea de que comer mucha carne en exceso nos perjudica [...] consumimos mucho las verduras [...] quizás por mi mamá, porque tiene 20-25 años que está en dietas [...] prueba tratamientos y siempre verdura, verdura, verdura"¹⁰⁷. En este caso sobresalen las influencias de ambos progenitores, con valores, representaciones y prácticas alimentarias, generadas en el ejercicio de yoga y con una larga experiencia de tratamientos dietéticos.

Aparte de la carne hay dos ejemplos más de privación de alimentos. Un tercer caso es el "refresco de sabor" y la tortilla, cuyos consumos se suprimieron por completo mediante una estricta disciplina: "yo tomaba mucho

¹⁰⁶ Historia de vida de Claudia Adriana Ortiz Méndez, 20 años, penúltima entre once hermanos, ayuda en el hogar y vende servicios personales.

¹⁰⁷ Historia de Alejandro Cárdenas Martínez, 24 años, soltero, comerciante, de familia con tradición farmacéutica.

refresco de sabor, pero tengo un mes que no tomo nada de refrescos, ni tortilla tampoco, sabe muy buena la tortilla y el refresco, pero hay que aguantarse"¹⁰⁸. Otro cuarto caso, es el de una aversión a las sopas aguadas, que fue eliminada cuando el joven se vio forzado a comerlas al encontrarse fuera de su región natal: "yo anteriormente tuve una sugestión (1979-1987): las sopas-crema no me gustaban...y una vez comí sopa de crema de garbanzo y me dolió mi cabeza y quedé tentado a no comer[la] nunca más [...] y no fue hasta mis 18 años que estaba en Aguascalientes que comías la sopa o te la comías [...] y me acostumbré y ya se me quitó la sugestión de ese dolor de cabeza"¹⁰⁹.

Entre la generación joven surgieron gustos por la alimentación rápida (hamburguesas, hot dogs, taquitos, huevos con jamón, chocomiles, etc.), de igual modo que por comidas características de otras regiones mexicanas y de otros países. De esta doble manera, la dieta consumida por los jóvenes se muestra casi de seguro diferente a la de sus padres: amplía el menú y se diversifican los lugares de consumo. En varios casos, la aparición de estos cambios se relaciona directa y decisivamente con experiencias de viajes y estancias prolongadas fuera de la entidad y del país. El hecho de conocer directamente otras culturas regionales y nacionales les ha permitido ampliar su cultura gastronómica, al probar nuevas cocinas e incorporar algunos alimentos novedosos para sus gustos de consumo¹¹⁰. La aparición entre los jóvenes de esos gustos desusados por comidas exóticas, no genera ningún tipo de rechazo o disminución del gusto por los antojitos y comidas típicas de Colima, lo que se comprueba por el conocimiento preciso de los sitios "clásicos" de dicha oferta local, así como por los distintos momentos de la comida para ocasiones festivas¹¹¹.

En la tercera y última generación de colimenses, también existe una diversificación de los platillos y los lugares de consumo de la comida extrahogar. Mientras que, por tradición, antes sólo se podía salir por las noches a cenadurías de antojitos regionales, ahora es posible encontrar, por ejemplo, un buen número de establecimientos de tacos callejeros a donde los jóvenes concurren con amigos o bien solicitan por teléfono las tortas, hamburguesas y pizzas. Pese a tal diversificación, el aprovechamiento de las nuevas ofertas de comida fuera de casa se restringe por la estrechez presupuestal de la familia, lo que se traduce en una disminución de las frecuencias de salidas a ello. Al respecto, es explícita la referencia de los entrevistados a que, cuando "andamos bien económicamente", se sale fuera a comer. Así, la afición por los tacos es un fenómeno presente en dos casos, aduciéndose que "están de moda" y son sabrosos, pero también se quejan de que están "muy

¹⁰⁸ Historia de Ricardo Pimentel Lara, de 20 años, soltero, estudios de bachillerato, chofer de taxi.

¹⁰⁹ Historia de Alejandro Cárdenas Martínez.

¹¹⁰ El siguiente es un testimonio de Ricardo Pimentel Lara, arriba mencionado: "el tiempo que estuve en Estados Unidos [más de 6 meses] probé la comida japonesa, que es muy diferente a la comida china, la comida italiana también muy rica, nomás que engorda porque son pastas [...] la comida francés también la comí, la comida lleva muchos condimentos, entonces sí tiene muy buen sabor [...] es una comida más elegante [...] la verdad cada rato salgo, pero voy con alguien a comer [...] que alguna fonda, aunque sea los tacos de la esquina [...] cuando andamos bien económicamente vamos a un restaurancillo [...] hot-dogs, pizzas, hamburguesas, taquitos". En el mismo sentido citamos el siguiente testimonio de Alejandro Cárdenas Martínez, ya mencionado atrás: "cuando yo me fui a estudiar a Aguascalientes vendían mucho tipo de comidas que yo no las conocía, no, las rajitas, los tacos de nopales, los chiles rellenos, todo ese tipo de comidas se podría decir no que estuvieran privados en mi casa, sino, como a mi padre le producían irritante y le hacían mal, no se consumían [...] y en Aguascalientes no [...] cuando fui para allá comía de todo, tinga poblana, dulce, ensalada, yo no sabía que había así, rajitas, chiles rellenos, espinazo".

¹¹¹ Al estudiar fuera de la ciudad, Alejandro Cárdenas "añoraba mucho esas cosas [...] y yo quería comer algún sope porque eran diferentes los sopos de aquí a los de allá, y venía muchas veces para acá y me iba a los lugares clásicos en Colima que son, por decir, los sopos de doña Julia en Villa de Álvarez o yo comer los clásicos tamales que venden aquí en el edificio Gaytán [...] son de las cosas del Colima de antes, que pues gracias a Dios todavía hay gente que las hace" (negritas, DOP). Esto mismo pasa con Ricardo Pimentel Lara, quien ha vivido en los Estados Unidos: "La comida que me gusta como hace mi mamá y es la que más me gusta [...] es el pollo en mole, todo eso comemos, carne de cerdo, pollo, carne de res, pescado, también comemos en ceviche, en filete, en caldo, caldo de res, caldo de pollo y las enchiladas, las enjitomatadas, también muy buenas las enfrijoladas [...] las verduras también las maneja mucho mi mamá [...] no hay como comer en casa".

caros". Estas acciones no son efectuadas en forma solitaria por los jóvenes, sino que más bien constituyen momentos de sociabilidad alimentaria, pues usualmente se sale a cenar acompañado de amigos o hermanos.

Por otra parte, la comida casera muestra ya síntomas de un cambio de los **tiempos** alimentarios. En dos casos de historias de vida revisadas, se aprecian los fenómenos de apresuramiento alimentario en las familias de los jóvenes solteros (el tema del tiempo lo desarrollé más detenidamente en los capítulos seis y siete, especialmente en los incisos 6.1 y 7.2). En un caso, es el desayuno el que se simplificó a unos rápidos licuados o a unos huevos con jamón. En otro caso, es la comida del mediodía la que acusa ya los problemas de falta de tiempo de la madre, que es ama de casa en tiempo parcial, debiendo salir de ella para trabajar a hora temprana. En este último caso, son varias las estrategias domésticas seguidas. Una es cuando la madre *prepara la comida desde el día anterior y al otro día la termina*. Otra es la de hacer comidas rápidas (sopas) en los días laborables, mientras que el sábado la mamá se puede detener más en platillos típicos u ordinarios, y el domingo, por ser día de descanso, es la ocasión idónea para preparar una comida informal -como hot-dogs- o bien "encargarla" a una cenaduría.

Las experiencias culinarias que ofrecen a los jóvenes sus estancias fuera de la ciudad y región, permiten a éstos una comparación con otras comidas regionales/nacionales, y una valoración de los sabores distintivos de cada una. Revaloran la comida "hecha en casa" y la de la tradición alimentaria regional dentro de nuevos y un poco más exigentes parámetros de apreciación gastronómica. Gracias a dichos jóvenes, en la tradición alimenticia regional se observa un proceso de **cambio sin ruptura** a lo largo de tres generaciones de colimenses durante el siglo XX.

Sin embargo, en lo que respecta a la producción antroponómica, el cambio sí es mayúsculo en la sociedad colimense, en cuyo tejido la vida privada y la familia ocupan el centro de la vida social. Por lo visto en los dos incisos anteriores, para muchos individuos y familias la comida ha dejado de ser una institución exclusiva de la esfera privada, cobrando una legitimidad enteramente nueva. Aunque, siempre, con un ritmo diverso al del promedio del país. En relación al conjunto urbano nacional, la ciudad de Colima ocupa una posición diferencial aún respecto de localidades urbanas similares en tamaño a ella. Una encuesta nacional del FOCYP sobre prácticas culturales a fines del siglo XX, nos proporciona datos sobre los públicos de comida fuera de casa en varias ciudades del país¹¹². El proceso de "externalización" de los procesos de producción y consumo de alimentos ha sido desigual en el conglomerado urbano del país, lo mismo entre tipos de establecimientos gastronómicos que en las clases de platillos ofertados. Al comparar a Colima con otras ciudades de su rango (de cien a doscientos mil habitantes), esta urbe provincial muestra un menor grado de apertura a la comida extra-hogar, puesto que se halla por debajo de las localidades homólogas, respecto a la mayoría de los rubros de comida rápida y de las diversas clases de establecimientos gastronómicos.

¹¹² Cf. González (1994b, pp. 9-25). Los datos correspondientes a los públicos con prácticas de consumo entre las distintas ofertas alimentarias, fueron tomados de cuadernos preliminares que serán objeto de publicación, tal y como ya apareció: González y Chávez (1996).

CAPITULO CUARTO

RITUALIDAD Y CONCEPCIONES ALIMENTARIAS: ENTRE LA TRADICION Y LA MODERNIZACION

4.1 Ritualidad y jerarquización de alimentos

Parte importante de toda cultura alimentaria, es el uso celebratorio o cotidiano que se ejerce sobre los diversos alimentos propios de una comunidad o de un grupo social. Retomamos aquí un planteamiento del pensamiento antropológico de Mary Douglas, referente a que los alimentos constituyen instrumentos de la ritualidad, accesorios útiles para clasificar personas y acontecimientos y recurso expresivo del individuo para informar sobre sí mismo, su familia, localidad, etc. Justamente, en este sentido, existe un punto de conexión entre el pensamiento de Douglas y el de Bourdieu (en particular con la teoría del *habitus*, del segundo). Para Douglas, un conjunto de consumidores asociados otorgan un valor acordado entre ellos a las mercancías, las cuales son utilizadas para brindar "servicios marcados" entre sí a sus familiares, amigos o interlocutores (en enfermedades, velorios, cumpleaños, etc.); y en la elección de los bienes, cuenta su aptitud para poder marcar los sucesos en una escala adecuada (Douglas e Isherwood 1990, p.77). Lo interesante de esta noción, es que, al seleccionar los bienes, los consumidores actúan como si pertenecieran a determinada "estructura estructurada y estructurante" – el *habitus*, según Bourdieu. A lo que con Douglas, se añade que "cada persona es una fuente de juicios, y está sujeta, a su vez, a los que otras personas puedan hacer sobre ella; cada individuo está inserto en el esquema de clasificación cuyas discriminaciones él está ayudando a establecer" (1990, p.91). De esta manera, podemos decir que al elegir alimentos, los consumidores están actuando desde determinado *habitus* y estilo de vida, comunidad que les permite dar y recibir "servicios marcados" o, en otras palabras, interactuar dentro las ritualidades compartidas con los instrumentos adecuados.

La cocina colimense tiene un importante papel al servicio de la ritualidad festiva, pues un poco más de la tercera parte de sus alimentos habituales se utilizan con fines celebratorios. Entre las fechas de ritualidad colectiva más importantes destacan las de carácter religioso, como son la Cuaresma (tiempo de Vigilia), la fiesta de la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre), la Navidad y el Año Nuevo, y los novenarios del templo de cada barrio de la ciudad¹¹³; también son concurridas las festividades tradicionales de tipo local, como la Feria de Todos Santos (noviembre), las fiestas charro-aurinas villalvarenses (febrero) y las fiestas de Independencia (septiembre). Otras fechas en que se utilizan los alimentos para festejar, son los días en que las familias celebran bautizos, bodas, onomásticos, despedidas o bienvenidas y algún otro acontecimiento doméstico.

La forma de festejar los cumpleaños también ha variado en Colima a lo largo del siglo XX: mientras que a principios de éste se rompía una piñata, se regalaban dulces y se servía un antojito regional y tuba, en los últimos

¹¹³ En las primeras décadas del siglo XX, las fiestas del novenario del santo patrón de cada barrio incluían la venta y consumo públicos de pinole, pasteles, tostadas y fruta. En la actualidad se puede observar que continúan expendiéndose antojitos regionales y pasteles, agregándose algunas golosinas o botanas de la moderna industria alimentaria.

años han crecido en importancia los gastos: "entonces no había tanta fiesta infantil como ahora... no había muchas cosas como dan ahora, tantos monitos llenos de dulces y el montón de cosas, gelatinas, [antes] eran cosas más sencillas"¹¹⁴. ¿Acaso este nuevo uso generoso o dispendioso de los alimentos será indicador de la mayor importancia familiar y social concedida en estos tiempos al hecho humano de tener hijos/as? En menor grado, también se utilizan algunos alimentos en forma especial durante los días de campo (paseos) y para agasajar visitas en casa. Los banquetes que se ofrecen con motivos políticos y en clubes sociales, igualmente merecen diversos platillos especiales: a la vez sencillos, pero fuera de lo rutinario, pues se sirven para bastantes comensales con los que se busca "quedar bien" (Oseguera P. 1995, p.37), seguramente sin gravar mucho el presupuesto ni complicar el evento político/social.

Pero no basta con clasificar el menú regional en sus usos celebratorio y ordinario: importa además identificar en cuáles de los distintos rubros alimentarios se concentran los signos conspicuos de la ritualidad. Como afirma la misma Douglas: "la frecuencia de uso de los diferentes bienes está vinculada con la jerarquización de los acontecimientos de consumo. Los alimentos más raros y costosos son empleados para celebrar acontecimientos de mayor trascendencia, mientras que los más ordinarios y económicos serían consumidos en los eventos rutinarios" (Douglas e Isherwodd 1990, p.133). Esta idea de Douglas concuerda, perfectamente, con los datos recabados por mí en torno a los rubros alimenticios más socorridos como instrumentos rituales en la cocina colimense: son justamente los platillos de carnes rojas y de aves, los antojitos regionales y los pasteles y repostería, los que se hallan entre los productos usados de manera preferente para eventos celebratorios en la ciudad de Colima, y ese tipo de productos claramente son de mayor costo económico que el resto de rubros del menú habitual (las ensaladas, sopas, verduras, pan, huevos, verduras, etc.)(Oseguera P. 1995).

Buenos ejemplos de alimentos raros y costosos, son los acostumbrados por las generaciones de colimenses en el siglo XX para los banquetes de graduaciones y las bodas, a donde concurren muchos invitados que suelen ser atendidos por especialistas en la cocina y el servicio de mesa. En los primeros se ofrecen ambigús de carne de lomo de cerdo, panecillos y ensaladas¹¹⁵, además de las distintas bebidas alcohólicas de fuerte graduación (brandy, whisky, ron y tequila), y por ende, con mayor gasto económico. En los esponsales, si son de noche, puede servirse lomo mechado y ensalada de piña, o bien ensalada de camarones con panecitos¹¹⁶, o si es al mediodía puede ofrecerse sin desdoro ni riesgo para la digestión una birria con frijoles puercos¹¹⁷. Al contrario de las graduaciones y bodas, la celebración de la Navidad es un evento típica y exclusivamente familiar, en donde pueden presentarse muchas variantes del menú, mismas que responden tanto a las posibilidades económicas como al origen urbano o rural de la familia: se puede ir desde "una comidita sencilla para pasar la velada [...] pollos rostizados o una carne asada"¹¹⁸, hasta una cena con pavo relleno, consomé, puré de manzana y vinos de mesa, pasando por conejos asados, pollos horneados o pozole¹¹⁹.

¹¹⁴ María Concepción Grageda.

¹¹⁵ Historia de vida de Claudia Adriana Ortiz Méndez, 20 años, recabada por el Proyecto Focyp, 1993.

¹¹⁶ Historia de vida de Rocio del Carmen Gutiérrez Grageda, 31 años, del Proyecto Focyp, 1993.

¹¹⁷ Historia de vida de Claudia Adriana Ortiz Méndez.

¹¹⁸ Historia de vida de José Ortiz Vázquez, 52 años, Proyecto Focyp, 1993.

4.2 Concepciones alimenticias sobre género, modernización y nutrición

La elaboración cotidiana de diversas concepciones sobre la alimentación es una de las formas en que, los pueblos, usan la comida para pensar y expresar el mundo social (Douglas e Isherwodd 1990). Determinadas preferencias y representaciones alimentarias de los colimotes pueden ser consideradas formas simbólicas que se construyen de modo colectivo, en torno a determinados aspectos de la vida social contemporánea, como las relaciones entre los géneros, y las reacciones ante la modernización y la nutrición humana.

Entre los diferentes grupos étnicos de México existen variadas representaciones sobre los alimentos que conviene comer por hombres y mujeres en cada cultura étnica y regional, conforme a las ideas prevalecientes en las relaciones entre los géneros masculino y femenino. Dichas representaciones *expresan simbolismos de género que están ordenando a la sociedad*, por intermediación de categorías derivadas de la naturaleza (López Austin 1989). De tal suerte, en la ciudad de Colima y su entorno regional, cualquier persona puede encontrar diversas concepciones referidas a las funciones afrodisíacas que el grueso de la población atribuye a ciertos productos animales y vegetales, a los que hay relativo acceso local y mayores preferencias de los varones hacia su consumo.

En el mundo animal destacan los mariscos por las expectativas de estimulación eróticas puestas en ello y, en especial, sobre el ostión, los huevos de caguama, el moyo, el pulpo y los camarones. Un indicador de lo anterior son los nombres de "vuelve a la vida" dado al coctel de mariscos, y el de "levantamuertos" otorgado a cualquiera de esos alimentos. Un viejo amigo mío, comerciante colimense en pescado, con medio siglo de experiencia en el ramo, al tiempo que me aseguraba que los mariscos proporcionan "muchísima resistencia", me confió que una vez que estaba "crudo" se comió unos huevos de caguama y se repuso de inmediato. Pero más significativa resulta la siguiente anécdota, contada por otro amigo colimense: a un señor que daba de comer moyos¹²⁰ a su esposa, le advirtieron sus amigos que no lo hiciera, porque se excitara mucho; éste no hizo caso, y al poco tiempo encontró a su pareja en la intimidad con un mozo, ante lo cual reaccionó muy violentamente, macheteando a los dos amantes. En este momento vale la pena advertir que, con los ejemplos adelantados, los ostiones y los huevos de caguama contienen sustancias con semejanza física a los líquidos y órganos sexuales de los varones. Además, es significativo que a las mujeres colimenses no les atraigan estos mariscos, prefiriendo mejor los camarones y el pulpo.

Pero también en la fauna terrestre local se tienen identificados algunos platillos con poderes afrodisíacos, tales son el caldo de iguana y el guisado de armadillo (en tatemado o en adobo); ambos animales han sido en la región objeto de cacería furtiva, y de comercio clandestino por las calles de la ciudad de Colima. Y en el reino vegetal, existen además ciertos alimentos que la población colimota imagina con la virtud de estimulante erótico, mencionándose entre otros a los siguientes: cebolla, ajo, aguacate, pepino, nopal y coco. Respecto a este último, una amiga nutricionista me relató que un compañero de labores, estando recién casado, se comió

¹¹⁹ Historia de vida de Rocío del Carmen Gutiérrez G.

¹²⁰ Nombre local de cierto cangrejo de estero, de gran volumen y mejor sabor que un cangrejo del litoral.

una buena cantidad de "manzanas" de coco seco, asegurando que le darían bastante energía sexual. Y en el mismo sentido, pero refiriéndose al aguacate, un viejito le confió a un amigo colimense que, con sólo comer aguacates, él "a sus ochenta y cinco todavía las podía" con las mujeres.

Con respecto al género femenino, en la cultura regional se ha reconocido a determinados alimentos como poseedores de atributos apropiados a las funciones reproductivas de la mujer. Por ejemplo, en el caso de mujeres que tienen problemas por el retraso de la menstruación o "regla", se les recomienda mucho beber tuba "de la mañana"¹²¹, la cual les regularizará su ciclo menstrual. Asimismo, a las mujeres que están embarazadas se les recomienda abstenerse de comer apio, pues se asegura que les afectaría el desarrollo del feto. Pero si lo que busca la mujer es una interrupción del embarazo o abortivo, entonces se le recomiendan como eficaces las hojas de aguacate y el caldo de frijoles. Y ya cuando la mujer dio a luz y se encuentra amamantando a su bebé, se le sugiere que tome cotidianamente champurrados de chocolate, o atole con leche o nuez de cáscara, porque todas estas bebidas le ayudarán a producir mucha y buena leche materna.

Como se advierte hasta aquí, los alimentos que en Colima reciben atributos de género por elaboraciones simbólicas con poca o nula base real¹²², tienen en común supuestas propiedades relativas al funcionamiento reproductivo (que garantizarían un buen "desempeño" sexual), pero, al mismo tiempo, se diferencian por sus destinatarios y funciones específicas: a) aquellos tomados como afrodisíacos y reconstituyentes se conciben destinados a los varones, que se ven favorecidos con un mayor volumen de energía sexual y física; y, b) los alimentos pensados con efectos reguladores de la fecundidad y el puerperio, son recomendados exclusivamente para las mujeres, quienes así regulan o protegen su papel de féminas paridoras y maternas.

Voy a referirme enseguida a algunos ejemplos de elaboraciones simbólicas que han emergido como respuesta ante la modernización de la alimentación colimense. Los testimonios que citaré han sido brindados por mujeres a quienes, en forma libre, se les pidió hablar sobre cómo se alimentaban de chicas y de adultas. Para la generación de la "tercera edad", con más de 70 años, ha sido muy notorios los cambios de la alimentación desde su infancia en los años veinte del siglo XX, hasta la practicada a partir de los sesenta, con la introducción de los alimentos infantiles (Gerber, p.e.) y las leches de fórmula para biberón. Sobre el amamantamiento de los bebés se generó una representación bastante singular, donde se atribuye al cambio de la leche materna por la leche industrializada el incremento de la homosexualidad: "ahora ya casi nadie les da [a los bebés] leche materna casi, es rara la que les da [...] una señora decía que dizque ahora hay mucho afeminado que porque ya **no** les dan leche de pecho [...] dice: 'les dan su leche de polvo, cochinadas, por eso hay tanto afeminado'".

Otras representaciones de ese tipo, surgen de la percepción negativa sobre el costo del consumidor ante las modernas tecnologías agropecuarias, que han abandonado los métodos "naturales" de crianza, engorda o cultivo. Concretamente, de la producción intensiva de pollos, cerdos, reses u hortalizas, se ha concebido que, en demasiado poco tiempo se engordan o cosechan alimentos, por lo que se afirma que "puras vitaminas les

¹²¹ Tuba es una bebida fresca que se obtiene de la savia de las palmas, misma que se extrae por el "tubero" antes de que llegue a los racimos de cocos. Si la tuba se capta en las primeras horas del día se le llamará "de la mañana", mientras que, si se hace en el crepúsculo, se le dirá "de la tarde".

¹²² El otorgamiento de virtudes afrodisíacas y tonificantes a distintos alimentos no obedece estrictamente a los contenidos nutricionales de los mismos: Por ejemplo, el ostión tiene tan sólo 79 kilocalorías por cada 100 gramos, frente al coco seco que tiene 308 Kcal., o el armadillo con 173 Kcal.

ponen para que pronto de un día para otro ya estén [...] pues como que eso yo creo que influye mucho para que haya ahora más enfermedades [...] pues ya todo no es natural como antes [...] y yo creo también por eso [que] antes la gente duraba mucho, porque mi mamá tiene 92 años y está tan bien".

Un ejemplo más de estas concepciones, se refiere a las golosinas destinadas a niños y adolescentes, y de las cuales algunas mamás relativamente jóvenes tienen una imagen negativa: "a mis hijas las he acostumbrado por ejemplo en las tardes, ya después de la comida, a comprarles algo, aunque ellas a veces se van con la idea de ir a la tienda a comprar que papitas o churritos, les he metido en la cabeza que esas son porquerías, alimentación que no les sirve para nada, que no les sirve para su cuerpo [...] y parece ser que me ha funcionado porque casi no son nada de *gusgueras*, ni de dulces casi, incluso el refresco tampoco lo acostumbro en casa". Es curioso advertir aquí la metonimia empleada por la mamá para desacreditar el consumo infantil de las botanas: a éstas se les asocia con lo sucio, lo inútil o lo inepto para la infancia, y entonces su consumo queda proscrito del imaginario infantil a todo título. De esta manera se comprende que, a la misma mamá, sorprendida durante una fiesta en el acto de servirse unas botanas, sus hijas le hayan reconvenido diciéndole que no comiera "porquerías".

Muy importante, para la configuración de las dietas o regímenes alimentarios cotidianos de la mayoría de la población, es la renovada influencia de las concepciones dominantes sobre el desigual valor nutricional de los alimentos de la "canasta" básica y tradicional de Colima. Como advertimos en el primer punto del primer capítulo, los conquistadores españoles trajeron consigo a las tierras mexicanas un esquema de gustos que privilegiaba la carne y menospreciaba las verduras y las frutas, y en el extenso transcurso de tres siglos de colonialismo, se realizó el enfrentamiento entre dos tipos de comidas, las autóctonas y las ultramarinas, con el triunfo -a nivel de refranero y de la conciencia popular (Pérez 1997)- de las segundas sobre la primeras. En Colima, el triunfo hispánico también residió en la desigual valoración de las prácticas alimentarias, como se puede constatar en la configuración del menú tradicional (ver el primer capítulo y el quinto, incisos 5.5 y 5.6). Esto quiere decir que, conforme a las concepciones heredadas por los colonizadores ibéricos, muchos alimentos colimenses son representados con mayor categoría en todo tiempo. Por ello, cuando las circunstancias económicas son más favorables, esa simbolización hispanófila puede llegar a determinar en mayor grado el consumo de alimentos de las familias e individuos. Me parece por eso que este ha sido el caso de muchas familias de la ciudad de Colima, cuyas representaciones sobre el desigual valor nutritivo de la carne, las verduras y las frutas, forman parte de viejas concepciones que se siguen reelaborando con admirable eficacia a cinco siglos de distancia de la Conquista. Veremos algunos testimonios recogidos por mí -mediante la técnica de historias de vida- entre personas que han intentado cambiar de dieta (tema abordado en el capítulo sexto).

Al preguntarle a un ecologista sobre sus representaciones en torno a las verduras, me contesta así: "de hecho yo pensaba [...] que si no había carne, haz de cuenta que no comías, había verduras y carne, tenías que comer carne, porque las verduras de nada te servían. Nada más como un relleno, como una morisqueta por decir así, nada más. Pero lo que alimentaba era la carne, la verdura no. Mi madre nos inculcó que la verdura era vitaminas y minerales, pero que lo más fuerte es la carne, lo 'de sustancia', según ellos. Ahora es un concepto

erróneo, ella también ya cambió. Pero entonces era un concepto que se tenía en general. Lo que eran todos los derivados del animal era lo mejor"¹²³.

Otro testimonio excelente lo brinda una persona que había intentado ser vegetariano y cuya narración sobre las dificultades encontradas en Colima para seguir su régimen es muy ilustrativa del tema que nos ocupa: "Y me costó trabajo porque no me gustaban las verduras, ni las frutas. Las hallaba sin chiste...y es una cosa que... la falta de cultura de mis padres. Yo recuerdo, lo tengo muy claro, que para ellos las frutas y las verduras no eran comida, era como una botana, un 'tente-en-pié', o algo así. Entonces, había que comer carne: mi padre comía carne todos los días. Y debía ser así, si no, no... Entonces yo no veía eso realmente como una comida. Y hasta la fecha me cuesta trabajo consumir fruta"¹²⁴. Con lo anterior, es evidente el tipo de efectos que en la cultura alimentaria colimense, tiene la concepción de origen español de que la carne es una comida a carta cabal, mientras que las frutas y verduras apenas son comestibles tolerados¹²⁵. Pero en este momento cabe hacer una justa aclaración: la concepción de la superioridad alimenticia de la carne, los huevos y la leche, había también dominado hasta hace poco en las políticas públicas del gobierno mexicano, pues tanto el censo de población preguntaba por el consumo de dichos productos en el hogar, así como las leyendas que acompañaban por ley la publicidad alimentaria rezaban y prescribían el consumo de los mismos alimentos. Ahora estas últimas consignas repiten un propósito muy conveniente: "come frutas y verduras".

Me parece que el concepto de frentes culturales, puede ayudar a entender este ancestral tema de la desigual valoración nutricional de los alimentos de consumo amplio en Colima, y las dificultades que ello implica para el cambio alimentario de los individuos y familias contemporáneas. Como se puede advertir con los cuadros 1 y 2 de esta primera parte de la tesis, la carne (en su forma de res, cerdo y gallinas) fue un producto de origen español, que se incorporó estructuralmente a la tradición alimentaria regional, revestida de un enorme prestigio y siendo representada como de mayor capacidad nutricional. Si a esto le añadimos que, durante el período colonial, la carne se produjo en forma abundante de modo que entró a formar parte de la dieta habitual de todos las castas de la población regional (española, criolla, afromestiza e india), y que hasta entrado el siglo XX, con la mitad de la tierra dedicada a la ganadería, parece muy lógico que en los gustos de la población contemporánea esté tan apreciado este producto, mientras que las verduras se mantienen en poca estima, situación que también se comprende examinando las raíces históricas de la comida y la población de Colima. Este tema lo retomaré al final de la tercera parte, luego de analizar las trayectorias de cambio alimentario de diversos grupos de la ciudad de Colima.

Pasemos ahora a la segunda parte de esta tesis, donde analizaremos el comportamiento alimentario característico de las familias colimenses en la actualidad. Como se podrá apreciar, la lectura de esta primera parte nos permitirá ubicar mejor las prácticas de consumo presentes en los grupos domésticos de la ciudad de Colima, en los albores del nuevo siglo y milenio.

¹²³ Entrevista a XML, 14-IX-96.

¹²⁴ Entrevista a EMF, 28-VIII-96.

¹²⁵ Como ha señalado Pérez Martínez (1997, p.508): "comer verduras aparece en los viejos refraneros españoles como síntoma de pobreza [...] tampoco las frutas deberían formar parte de un menú pues 'comer fruta, habla puta, y leer carta se puede hacer en la plaza'".

SEGUNDA PARTE

**PRACTICAS Y GUSTOS ALIMENTARIOS COLIMENSES EN UNA PERSPECTIVA
CONTEMPORANEA**

CAPÍTULO QUINTO

RASGOS SOCIALES DE

LAS FAMILIAS EN COLIMA A FINES DEL SIGLO XX

¿Cuál es el perfil de las familias en Colima, ciudad con pequeña escala urbana y demográfica? La respuesta a esta interrogante tiene una gran importancia en la tarea acuciosa de identificar rasgos sociales, que estén condicionando de diversas maneras y grados el comportamiento alimentario de los hogares y, en particular, las prácticas más significativas de éste. Eso lo veremos de modo concreto a lo largo de esta segunda parte de la tesis. Pero, por principio, conviene advertir cuáles rasgos sociales de las familias estudiadas actúan de manera constante condicionando los gustos alimentarios, tanto entre los grupos mejor posicionados como en aquellos con mayores desventajas: tipo de estructura familiar, tamaño de la familia y número de hijos, orígenes geográficos (urbano\rural, local\foráneo) del jefe de familia y su consorte, tipo de ocupación de los padres de familia y monto del gasto familiar.

A continuación detallaré los principales rasgos sociales que presenta actualmente la población de la ciudad de Colima, cuyas prácticas y gustos alimentarios se analizarán en los dos siguientes capítulos. Presentaré primero los datos generales de las principales variables socioestadísticas de la encuesta efectuada por mí sobre hábitos alimentarios: a) estructura familiar; b) tamaño del hogar; c) origen social; d) migración; e) ocupación; f) escolaridad; g) rango de edad; y, h) gasto familiar. Hay que tomar en cuenta que estos datos corresponden a una muestra de 118 familias de la ciudad de Colima, estratificando ese universo en 3 grupos de ingreso. Para tratar de obtener una idea de la representatividad de dichos datos, en lo posible compararé mi muestra con los datos del Censo de Población y Vivienda 1995 (INEGI 1996) para la ciudad de Colima. De este modo intentaré ofrecer una visión más ajustada de la realidad.

Si nos fijamos primero en la forma de organización familiar, destaca el alto porcentaje de hogares de tipo ampliado que aún existen en Colima, y quizás esto indique que hay una vuelta hacia los perfiles tradicionales de familia. El Censo justamente registró en 1995 un porcentaje de 23% de hogares familiares de tipo ampliado, por lo cual podemos considerar muy representativo nuestro estudio en este sentido. Otra cifra también significativa es la de hogares dirigidos por la mujer, con el 10% del total; el Censo nos da al respecto una cifra mayor, el 20% del total de hogares, lo cual indicaría una subrepresentación de nuestra muestra en relación a este sector de hogares. De cualquier modo, el mayor porcentaje corresponde a los hogares nucleares (63%), aunque de éstos el Censo registró un número mayor (75%).

Cuadro No. 1
Hogares por tipo de estructura familiar

Tipo estructural	Núm. de familias	%
Nuclear	75	63
Ampliado	28	23
Dirigido por mujer	11	10
Unimembre	3	3
Padre e hijo	1	1
Total	118	100

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

Si apreciamos ahora el tamaño de las familias, destacan dos grupos, los de 4 y 5 miembros que representan el mayor porcentaje de hogares (48%); les siguen en importancia los estratos de 3 y 6 miembros; y posteriormente van el de 9 o más miembros y el de uno a dos miembros. Llama la atención que un buen porcentaje del conjunto, sea precisamente el de los micro-hogares, que con 3 o menos miembros (el 22%), representa el nuevo fenómeno de hogares minúsculos que está incidiendo en cambios importantes dentro del patrón de consumo. Al respecto, también el Conteo registró la importante proporción de núcleos domésticos pequeños, ya que del total de hogares, el porcentaje de aquéllos con un integrante es de 7%, y el de 2 a 4 integrantes alcanza nada menos que el 53%. En contraste, el grupo de hogares con 5 a 7 miembros representa el 33%, y, finalmente el estrato de 8 integrantes y más sólo abarca al 6% de hogares. Esto quiere decir que la mayor parte de los hogares, tiene reducidas sus dimensiones demográficas y que nuestra encuesta ha sobrerrepresentado a los hogares de mayor tamaño. Esta presencia relevante de los micronúcleos domésticos es un rasgo demográfico, que viene generándose desde mediados del siglo XX (como lo expuse en el capítulo segundo, inciso 2.3 Cambios poblacionales, y al respecto puede consultarse el cuadro 9 del anexo 1).

Cuadro No. 2
Hogares por tamaño de familia

Número de miembros	No. de hogares	%
1- 2	10	8.4
3	16	13.5
4	28	23.7
5	29	24.5
6	14	11.8
7	8	6.7
8	4	3.3
9 y más	9	7.6
Total	118	100

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

Si vemos ahora el origen social de los jefes de familia, se observa que en la mayoría relativa de los hogares (43%) ambos jefes son de origen urbano; en el otro estrato significativo (22%) hay una situación mixta, pues un cónyuge procede del medio rural y el otro del urbano; mientras que en sólo el 14% ambos jefes provienen del campo, en tanto el resto, 20%, tiene indefinido el origen de uno de los cónyuges. Obtenemos así una composición social predominantemente urbana.

Cuadro No.3

Tipos de origen de los jefes de familia

Tipos	Tipos	No. de jefes	%
Rural	Indefinido	8	7%
Rural	Rural	16	14%
Rural	Urbano	18	15%
Urbano	Indefinido	16	13%
Urbano	Rural	9	8%
Urbano	Urbano	51	43%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

El fenómeno migratorio es muy importante en la población encuestada, pues, del total de hogares, en el 36% ambos cónyuges nacieron fuera de la ciudad, lo cual incide -como lo apreciaremos más adelante- en el patrón alimenticio tradicional de la localidad. Además, en otro 20% el jefe(a) nació fuera de Colima y en otro 9% la esposa(o) nació igualmente fuera. Los hogares donde los jefes son cabalmente oriundos de Colima son escasos, puesto que tan sólo en el 24% del total ambos cónyuges nacieron en la localidad, y, asimismo, en otro 6% el jefe(a) nació en esta ciudad. Si cotejamos esas cifras con los datos del Censo de Población de 1990, vemos que, de la población del municipio, los nacidos en otro estado del país ya representaban al 25% de la población, lo cual podría indicar que la muestra sobrerrepresentó el fenómeno migratorio en una buena proporción¹. Aunque por otra parte, el Censo tiene la limitación que no registra a los nacidos fuera de la ciudad y municipio de Colima, pero que sí nacieron dentro del mismo estado; si lo hiciera, podríamos tener una representación más precisa de la migración intraestatal o intermunicipal.

Cuadro No. 4

Condición migratoria de los jefes de familia

Condición migratoria	No.	%
Indefinido	5	4%
El jefe(fa) nació en la ciudad	7	6%
La esposa(so) nació fuera	11	9%
El jefe(fa) nació fuera	24	20%
Ambos nacieron en la ciudad	28	24%
Ambos nacieron fuera	43	36%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

¹ Tal vez esto se debe a que la muestra abarcó una amplia zona de la ciudad de reciente urbanización, el Oriente, donde son numerosos los inmigrantes de otras entidades. Sin embargo, el censo de 1990 señaló a Jalisco y Michoacán como las principales entidades de origen de tales personas. En los censos de 1900 y 1960, se registró la misma tendencia básica (ver inciso 2.3, capítulo segundo).

Por ocupación del jefe de la familia, los hogares encuestados se distribuyen en ocho categorías, siendo tres de ellas las principales: empleado, trabajador por cuenta propia y empresario. De éstas, el mayor porcentaje es para los empleados con el 52%, siguen los trabajadores independientes con el 18%, y al final los empresarios con el 13.5% (considérese que este porcentaje está sobredimensionado, porque la muestra incluyó a un estrato de altos ingresos del 25% del total). Si atendemos a los datos oficiales de empleo para 1990 (INEGI 1991), nos damos cuenta que algunas categorías ocupacionales las hemos sobrerrepresentado o subrepresentado, pero siempre se mantiene alguna relación con los diferentes tipos de ocupaciones. Por ejemplo, la categoría de Funcionarios y Directivos que el Censo registró con casi el 5% de la población ocupada, indudablemente resulta muy inflada en nuestra encuesta que integró a un 19% de empresarios y ejecutivos. Luego, los profesionales y técnicos, que el Censo anotó con más del 11% de la población ocupada, casi equivaldría a nuestros trabajadores por cuenta propia, con el 16% de la muestra. Finalmente, las diversas categorías englobadas de empleados y obreros representan el 82% de los ocupados, mientras que en la muestra nos quedamos con el 52%, y estaríamos subrepresentando a estas categorías, aunque podemos suponer que, con más del 50% de integrantes de la encuesta, sus conductas de consumo pueden ser registradas sin mayor dificultad.

Cuadro No. 5
Tipo de ocupación del jefe(a) de familia

Tipo de ocupación del jefe(a)	No. de jefe(a)s	%
Empleados u obreros	61	52%
Trabajadores por cuenta propia	21	16%
Empresarios	16	14%
Ejecutivos	6	5%
Jubilados	5	4%
Desempleados	4	3%
Hogar	3	3%
Jornaleros	2	2%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

Por años de escolaridad de los jefes de familia, resalta el hecho de que estamos en -la muestra de Colima- ante una población con altos índices de escolarización, como lo indica la tabla siguiente. La mayoría de jefes se ubica entre el 4o. de primaria y el ciclo profesional completo. Tan sólo en el 6% de los hogares, los jefes carecen de cualquier grado de instrucción escolar, y en otro 10% su escolaridad alcanza hasta el 3o. de primaria. Por el contrario, en el 16% de hogares, los jefes tienen estudios de posgrado, y en otro 20% cuentan con dos o más años de carrera profesional.

Cuadro No. 6
Escolaridad de los jefes de familia por rangos de años cursados

Años escolares cursados (por completo)	No. de jefes de familia	%
0	7	6
1-3	11	10
4-6	24	21
8-9	14	13
10-12	16	14
13-17	22	20
18 y más	18	16

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

Por rangos de edad, los jefes de familia se distribuyen principalmente de los 18 a los 50 años (con el 69% de hogares), lo cual indica una situación donde predomina una relativa lozanía. Los rangos llamados de "la tercera edad" (de 61 a 70 y entre 71 y más años) son más bien escasos en jefes, pues el penúltimo en la escala de edades tiene el 10% del total, y el último rango el 6% únicamente. Las proporciones que nuestra encuesta recogió sobre las edades de los jefes de familia, siguen más o menos la distribución que registró el Censo de Población de 1990 en relación a los grupos quinquenales de edad. Los grupos que van de 15 a 49 años representan el 80% de la población mayor de 15 años, porcentaje cercano a nuestro 69% de hogares. Luego, los grupos situados entre 50 y 59 años constituyen el 8% del total, mientras que en la muestra suman el 14%. Finalmente, los grupos senectos, con 60 años y más, alcanzan el 11% de la población mayor de 15 años, según el Censo de 1990, en tanto que en nuestro estudio esos grupos abarcaron el 16% de los hogares encuestados.

Cuadro No. 7
Edad de los jefes de familia por rangos

Rangos de edad	Número de jefes	%
18-30	23	19
31-40	28	24
41-50	31	26
51-60	17	14
61-70	12	10
71 y más	7	6

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

La población de la muestra estadística se escogió considerando básicamente una estratificación de ingresos familiares de tres niveles². Como no siempre lo(a)s entrevistado(a)s contestaron a estas preguntas, es preferible seguir una estratificación por gasto familiar, rubro que incluye los gastos ordinarios del hogar por mes (tales como alimentación, renta o mensualidad del crédito hipotecario, escuela, electricidad, agua, transporte, etc.). Considerando lo anterior, construimos la siguiente tabla de montos del gasto familiar, en la cual podemos observar varios parámetros del nivel de egresos de los hogares colimenses. El promedio de gasto del primer estrato se sitúa en un nivel muy bajo de subsistencia familiar (\$1,182.00), además que muestra una variación muy amplia entre el monto mínimo y el monto máximo de gasto de este nivel. Enseguida, el promedio de gasto del segundo estrato se posiciona un poco más alto que el primero (\$3,327.00), y el rango de variación es mucho menor. Finalmente, el tercer estrato se ubica en una cifra más holgada (\$7,524.00), y su rango de variación es similar al segundo estrato. Estos resultados podemos cruzarlos con los del Conteo (INEGI 1996), que nos ofrece datos de los hogares por grupos de ingreso totales³.

Cuadro No. 8
Montos del gasto familiar

Nivel de ingresos	No. de familias	Promedio de gasto (Σ) \$	Monto mínimo/máximo \$
Bajo	60	1,182	300-2,040
Medio	33	3,327	2,072-5,000
Alto	25	7,524	5,200-13,000

Fuente: Encuesta propia a 118 familias en la ciudad de Colima.

Es muy significativo que, si sumáramos los grupos de ingreso de hasta dos salarios mínimos (equivalentes a nuestro estrato inferior a los \$ 2,500.00 mensuales), nos daría un subtotal de 30%, por lo cual se estarían sobrerepresentando en nuestra encuesta. El siguiente estrato se distingue por sus ingresos mayores a dos salarios mínimos e inferiores a cinco, equivalente a nuestros rangos de 2,500 a 10,000 pesos, del cual el Conteo registró el 40% del total, cuando nuestra muestra seleccionó al 25% de hogares, y, finalmente, aparece el grupo con más de 5 salarios mínimos, que el Conteo reporta con el 28% de los hogares, y que casi corresponde con el 25% de hogares seleccionados por nuestra muestra con ingresos superiores a \$ 10,000.00. Aun cuando a un grupo lo subrepresentamos y a otro lo sobrerepresentamos, me pareció que con las cuotas de encuestados por estrato de ingresos, tendríamos una suficiente repetición de casos para detectar los patrones de consumo que caracterizan a cada capa social.

² Un nivel está por debajo de los 2,500 pesos mensuales, otro se ubica entre esta cifra y los 10,000, y el tercero se sitúa por encima de la última cantidad. Para decirlo nominalmente, se trata de diferenciar los sectores de ingresos bajos, medios y altos. Del total de la muestra (120 personas), el 50% se destinó al primer estrato, y el otro 50% se dividió entre los demás estratos.

³ Ver (INEGI 1996) cuadro de la Distribución porcentual de los hogares por grupos de ingresos totales e ingresos por trabajo. En el rubro de ingresos totales se incluyen percepciones por trabajo, jubilación, renta o intereses bancarios, ayuda de familiares desde otro país, ayuda de Procampo, becas o ayuda de otras instituciones.

En síntesis, por todo lo anterior, en la sociedad colimense de fines del siglo XX, a pesar de una mayoría prevaleciente de hogares nucleares, tienen gran peso otras formas familiares distintas, particularmente las de tipo ampliado y las de jefatura femenina, además de una presencia creciente de los hogares de tamaño reducido. Los jefes de familia son de origen predominantemente urbano, y de entre ellos, muchos han llegado a la ciudad de Colima provenientes de otros municipios del mismo estado e, incluso, de otras entidades del país. La mayoría de *jefes de familia* se hallan ocupados como empleados y obreros en los sectores de comercio, servicios e industria, y en una amplia proporción sus niveles de escolaridad son altos, entre sus filas predominan quienes aún gozan de una relativa lozanía en sus vidas, y su diferenciación por gasto familiar crece en las capas inferiores (con montos monetarios muy bajos) y se reduce en las capas media y alta (con montos modestos).

CAPÍTULO SEXTO

PRINCIPALES PRACTICAS ALIMENTARIAS ENTRE LOS COLIMENSES AL FINAL DEL SIGLO XX

En el presente capítulo pasaremos revista a las prácticas alimentarias del conjunto de la población encuestada en la ciudad de Colima, dejando para el capítulo séptimo -incisos finales, una visión más microsocial concerniente a distintos grupos familiares, misma que propicia el análisis de cúmulos (*cluster analysis*). Las facetas que examinaremos del comportamiento alimentario colimense son cinco: comensalidad familiar, extensión de la dieta, estructura de la comida principal, tradicionalidad del menú, y como aspectos complementarios analizaré los ingredientes alimenticios que se han incorporado a la dieta habitual de los colimenses, así como algunas implicaciones nutricionales que existen en torno a compuestos nutrimentales de creciente importancia (fibra, grasas y colesterol).

6.1 Comensalidad familiar

Uno de los aspectos más interesantes de la comida en la cultura alimentaria, es que los diferentes momentos del consumo ante la mesa familiar, constituyen eventos cotidianos que congregan a los miembros del hogar en rituales de sociabilidad de enorme importancia para la cohesión y reproducción material y espiritual de tales núcleos sociales. Las sociedades modernas han organizado las prácticas alimentarias dentro de una secuencia de episodios diarios donde se consume la comida. Estos episodios se han establecido con tanta regularidad en las diversas culturas, que incluso se llegan a establecer horarios más o menos precisos o acotados para comer en el ámbito privado y público⁴. Como bien señala el Dr. Vargas (1997): "La mayor parte de las sociedades han establecido tiempos formales para comer. En el caso de México son el desayuno, la comida y la cena. Para cada uno de ellos existen elementos que les son propios y se consumen en determinada secuencia". En el presente estudio, la comensalidad es analizada como la reunión "en casa" de los integrantes del núcleo doméstico, para consumir los alimentos de cada uno de los episodios del día (mañana, tarde y noche). Con los datos de nuestra encuesta, esa definición me permite calcular la sociabilidad actual entre las familias colimenses. Esta composición o arreglo cultural no es estática, sino que varía con el tiempo, como lo verificamos en el capítulo tres (al cotejar la comida de tres generaciones de colimenses). De la primera generación a la tercera se observan diversos cambios, tanto en lugares como en tipo de alimentos⁵.

⁴ En sociedades tan programadas como las europeas, se observan horarios muy estrictos de apertura y cierre de restaurantes para desayunar, comer o cenar.

⁵ La primera generación, acostumbraba por la mañana: café, pan, leche y fruta enmielada (plátano "gordo", calabaza o camote endulzado con piloncillo); al mediodía: caldos de res, frijoles, arroz, sopas; y con menor frecuencia, verduras, huevos, bisteces, chorizo, longaniza y quesos regionales ("fresco" y "seco"); por la noche: lo mismo que en el desayuno, agregando frijoles con queso. En algunos casos, se hacía la cena con antojitos tradicionales. Aparte de estas comidas, a lo largo del día se acostumbraba alguna bebida regional hecha en casa. El cambio se aprecia en algunos miembros de la última generación, que continuando con los hábitos **carnívoros** de la tradición culinaria regional, muestra ya distintas limitaciones a su consumo de carne, por problemas específicos de salud y de simplificación del desayuno (rápidos licuados o huevos con jamón), por escasez de tiempo en las familias con hijos jóvenes y solteros. En la tercera generación, aunan

Además de lo anterior, cabe reflexionar sobre el sentido de la comensalidad y la estructura de las comidas. Nicolás Herpin ha dicho con mucha razón que la comida no es solamente el acto de ingerir alimentos sólidos acompañados eventualmente de bebidas, sino que cada comida es identificable por el momento que ella ocupa en la jornada y el lugar donde se realiza, por el menú y la composición de platillos, por las otras actividades que se cumplen simultáneamente y las personas que son congregadas en esta ocasión (Herpin 1988). Es en este sentido que, Herpin, habla de la comida como una institución social que varía en su importancia entre las clases sociales. La comensalidad es un indicador importante de la salud de dicha institución del ámbito doméstico, ya que tradicionalmente, las comidas en casa, habían reunido en Colima a los miembros de una familia. Sin embargo, debido a diversos factores, en algunos hogares eso se ha modificado: por la introducción de distintos horarios escolares y laborales, y por economía de movimientos y precios, o hasta por razones dietéticas, los integrantes de un mismo núcleo doméstico ya no se congregan en la mesa como lo hacían dos generaciones atrás.

La encuesta recogió datos sobre tres momentos de consumo familiar de alimentos (mañana, tarde y noche), suposición que resulta correcta en la ciudad de Colima, pues la mayoría de la población hace un desayuno y/o almuerzo por la mañana, le sigue la comida principal que se hace después del mediodía y, finalmente, al oscurecer se consume la merienda o cena. Ahora bien, ¿cuántas de las familias muestreadas encajan en este patrón cultural? O dicho de otra manera: considerando al total de las familias, ¿qué proporción de ellas tiene una comensalidad ideal y qué otra parte se aleja de ésta? Ésta sería una genérica y apriorística descripción de la comensalidad familiar acostumbrada. Pero ya sabemos que no todas las familias tienen la misma comensalidad, además de que, por la reorganización reciente de los núcleos domésticos, los rituales cotidianos de sentarse a la mesa se han alterado en gran medida y en amplias franjas de la población. Considerando a las 118 familias como un solo conjunto, encontré que el promedio de comensalidad familiar es más alto en la comida del mediodía o tarde (95%) y más bajos los promedios del desayuno o cena (85% y 82% respectivamente). Eso habla de que se mantiene más estable la comensalidad durante la comida principal, mientras ocurren más cambios en los otros dos momentos del consumo alimenticio familiar.

Ahora veamos de otro modo la comensalidad. Consideremos que de los tres momentos del día existe un promedio válido de comensalidad familiar. Lo que se aprecia así, es una situación muy estratificada. Sólo el 50% del total de familias presenta una comensalidad completa o muy cercana a ella. Y todavía, de esa mitad del universo familiar tan favorecida en lo alimentario, tan sólo cuatro hogares tienen en su mesa más comensales que su número de miembros, en tanto que catorce familias tienen entre el 90 y el 99% de comensalidad diaria. Esto puede interpretarse como que, prácticamente, ya es mínima la costumbre de recibir visitas de amigos o familiares a comer en casa, pues se constriñe el monto de comensales al propio contingente doméstico. En orden decreciente de comensalidad, viene un segundo bloque de familias (21%), cuyos

a la tradición de salir por las noches a cenadurías que venden antojitos regionales, la nueva experiencia de los tacos callejeros, a donde los jóvenes concurren con amigos, o el servicio a domicilio de tortas, hamburguesas y pizzas.

porcentajes oscilan entre el 80 y 89%, lo cual puede indicar ya una cierta alteración de los patrones de convivencia alimentaria, cuestión que puede explicarse con las razones arriba expuestas.

Cuadro No. 1
Comensalidad familiar según promedios diarios

Proporción de comensalidad familiar*	No. de familias	% del total de familias
Mayor del 100%	4	3
100	42	36
90-99	14	12
80-89	25	21
70-79	16	14
60-69	10	8
Menor al 60%	7	6

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la ciudad de Colima.

* Nota: estas proporciones se obtienen así: primero, se divide el número de personas que consumieron alimentos en cada tiempo de comida entre el número de miembros del hogar, y segundo, de los porcentajes de los tres tiempos de comida se obtiene el promedio aritmético, el cual se clasifica dentro de los rangos considerados.

Finalmente, hay una tercera franja de familias constituida por el 28% del total, cuyos promedios de comensalidad son menores al 80%. Esta última porción está muy diferenciada en su interior. Un primer estrato de 16 familias se halla entre el 70 y 79% de comensalidad, otro segundo estrato de 10 familias se encuentra entre el 60 y 69%, y prácticamente en el "sótano" se sitúan 7 familias con menos del 60% de comensalidad. Visto en su conjunto, esta tercera zona de hogares muestra un patrón de comensalidad familiar muy **desestructurado**, lo cual puede deberse a las mismas causas mencionadas con respecto a la segunda franja de hogares.

Analizando la comensalidad de los grupos con semejante comportamiento alimentario (ver inciso 7.1), encontré cuatro grupos con alta comensalidad (A, B, D y G), que se caracterizan por ser muy heterogéneos en cuanto a monto de ingresos, ocupaciones de los jefes de familia, presencia de las amas de casa y servicio doméstico, número de hijos y ocupaciones de éstos. Por lo que se refiere a baja comensalidad, hallé sólo dos grupos (C y E), que también son muy diferentes entre sí en cuanto a los aspectos atrás mencionados. De lo anterior, cabe concluir que no existe una base estadística clara para explicar o comprender por qué en unos casos es importante la comensalidad y en otros no.

6.2 Extensión de la comida diaria

Esta variable nos permite establecer algunos parámetros de abundancia y escasez en las mesas de las familias colimenses. La extensión, la medimos aquí por el número de platillos e ingredientes independientes⁶ que son

⁶ Ejemplos típicos de ingredientes independientes son la leche, las tortillas y el pan.

consumidos en los tres momentos de comida. Al respecto, el conjunto de familias, presenta una mayor diferenciación en su interior que lo observado en cuanto a comensalidad. Podemos hablar prácticamente de polarización del consumo. Así, mientras que en la cúspide se colocan diecisiete familias (un 14%) con quince o más componentes en su comida diaria, en una posición intermedia están 51 familias (el 43%) que comen entre diez y catorce y en posición más baja están situadas 50 familias (el 41%) con menos de diez elementos diarios en su comida, como rango de consumo. Este contraste entre la extensión alimenticia de las familias se acentúa si observamos que, mientras en un extremo superior tan sólo 6 familias incluyen en su menú diario entre 17 y 25 platillos e ingredientes, en el otro extremo inferior diez familias satisficieron sus necesidades alimenticias diarias con sólo 5 o 6 platillos y acompañantes. Un gran abismo en la extensión de la dieta se abre entonces entre las familias estudiadas, lo que presumiblemente se debe a sus diferencias en el poder adquisitivo.

Al analizar la extensión de la dieta entre los siete grupos con comportamiento alimentario semejante, encontramos a dos grupos con extensión de media a alta (A y B), dos grupos con baja extensión (G y D) y tres más con extensión de media a baja (C, E y F). Los grupos con alta extensión difieren sensiblemente en su gasto familiar promedio: \$7,015.00 en el primero y \$1,755.00 en el segundo grupo. Los grupos con baja extensión son similares en su percepción de bajos montos de gasto familiar: \$1,167.00 y \$1,764.00, respectivamente. Por último, entre los grupos con extensión de media a baja, los gastos familiares también son diferenciados: \$5,429.00, en un caso, \$1,505.00, en el segundo, y \$2,012.00, en el tercero. De lo anterior podemos concluir que, si bien la cuantía del gasto familiar puede condicionar la adquisición de alimento y, por tanto, la extensión de platillos e ingredientes independientes en las comidas, ello no significa una influencia absoluta, pues puede haber un grupo con alto gasto que decide reducir su extensión, y también un grupo con bajo gasto que se las arregla de algún modo para incrementar su consumo de platillos e ingredientes.

Cuadro No. 2

Extensión de la dieta familiar según platillos e ingredientes diarios

Número de platillos e ingredientes al día*	No. de familias	% de familias
De 17 a 15	6	5
Entre 15 y 16	11	9
Entre 10 y 14	51	43
Entre 9 y 7	40	33
De 5 a 6	10	8

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la ciudad de Colima.

* Esta cifra se obtiene sumando el número de platillos que consume en los tres momentos de comida cada familia, considerando como platillos también a los acompañantes (tortillas, pan, fruta, salsas, etc.) y alimentos líquidos.

Podemos trazar aún otro matiz respecto a la extensión de la dieta en los diferentes estratos familiares, correspondientes a cada rango de platillos e ingredientes consumidos por día. El primero de ellos, cifra su mayor consumo de platillos en el desayuno y cena, momentos en los cuales la mesa es más pródiga con los

comensales. En el segundo estrato la situación es algo distinta, pues mientras los hogares con 16 platillos también concentran su consumo en el desayuno y cena, los de 15 platillos equilibran de modo casi uniforme sus tres episodios de alimentos. A su vez, el tercer estrato engloba diversos arreglos alimenticios: entre quienes enfatizan más la comida del mediodía (19 casos), y aquellos que privilegian más la mañana y la noche (24 casos), se hallan los que emparejan la cantidad de platillos en los tres episodios del día (8 casos). Finalmente, en los últimos dos estratos existen varias modalidades: desde cuando es mayor la comida que en los otros dos momentos (27 casos), hasta donde está parejo el número de platillos por comida (14 casos), pasando por cuando son más abundantes la cena y el desayuno que la comida (9 casos). Así, podemos detectar que, a **mayor extensión**, existe una tendencia a **privilegiar el desayuno y la cena**, mientras que, a **menor extensión**, se tiende a **enfatizar** más la comida del **mediodía** o a **equilibrar** en extensión los **tres momentos** de comida. Resulta curioso descubrir que, contra el sentido común (la *doxa*), la comida de mediodía no es siempre el episodio alimenticio con mayor extensión, ni son los hogares con mayor extensión por día los que tienden a comer de modo abundante en esa ocasión⁷. Entonces resulta impreciso considerar que en ese momento ocurre siempre la comida "principal" en los hogares, pues no representa con fidelidad lo que ocurre en una parte de las familias de Colima. Aunque, cabe matizar lo anterior, señalando que a pesar de ser menos diversa que el desayuno y la cena, puede ser más importante la comida de mediodía en virtud de incluir platillos más complejos en ingredientes, elaboración y porciones de ingesta. Por ello, es que elegimos a ese episodio alimenticio para analizar la estructura de la comida.

6.3 Estructura de la comida del mediodía

Según Octavio Paz, "la comida, más que las especulaciones místicas, es una manera segura de acercarse a un pueblo y a su cultura" (Paz 1995). En el texto que citamos, Paz hace una comparación de la cultura mexicana con la hindú, incluyendo en ello los rasgos destacables de la cocina mexicana. En ésta, los platillos siguen una **secuencia sucesiva**, al modo de la tradición europea, donde la lógica es rigurosamente diacrónica. Paz supone que este orden se lo debemos a la influencia española, pero juzga también que hemos atenuado tal herencia con nuestro **carácter mestizo**. Es aquí donde afirma Paz: "en ella interviene otra estética: el contraste, por ejemplo, entre lo picante y lo dulce. Es un orden violado o puntuado por cierto exotismo".

En los años cuarenta del siglo XX, dos personajes de fama en la gastronomía costeña occidental, proponían menús de desayuno, comida y cena que seguían un orden progresivo. Dichas escritoras (Barreto y de la Madrid 1988) consideraban como "bien ordenada" una comida formal o de banquete compuesta por siete elementos: entremés o cocktail de mariscos, sopa caldosa, alguna pasta italiana, pescado, pavo o alguna carne, ensalada, helado con torta de capas y café o té. Posteriormente, en los años setenta, una afamada autora colimense de

⁷ La importancia del primer episodio en la comida de Colima se ponía de manifiesto en 1941 por Barreto y de la Madrid (1988, p.14), quienes mencionan la costumbre de desayunar y almorzar: "en muchas casas es costumbre servir primero el almuerzo y después el desayuno. En otras, es al contrario y en algunas, va junto el almuerzo con el desayuno". Al respecto conviene advertir la diferencia

varios recetarios y menús (Ahumada s.f.), recomendó a las amas de casa un grupo de menús para el mediodía, donde predominan cuatro elementos básicos con la siguiente estructura secuencial: una sopa caldosa o aguada, otra sopa seca o pasta o verdura, un guisado principal de carne roja o blanca, y un dulce o postre.

Las dos propuestas anteriores, aunque difieren en la cantidad de platillos y seguramente rebasan el número de los servidos diariamente en los hogares, sí nos ofrecen una muestra del **ordenamiento** que rige nuestra cocina regional colimense. Se evoluciona claramente desde un platillo que sirve de principio o entrada (entremés, sopa caldosa o cocktail) hasta un plato final (postre, dulce o bebida), pasando por un intermedio forzoso del plato "fuerte" o guisado (con carnes rojas y/o blancas). Este orden secuencial, nos inscribe claramente en la lógica europea, donde, según Claude Lévi-Strauss, los guisos van uno tras otro, en una forma de marcha interrumpida por breves pausas (Paz 1995).

De acuerdo a lo observado en los recetarios locales y nuestras propias apreciaciones en la ciudad, la comida colimense tiene hoy en día la lógica progresiva comentada atrás, con su principio, desarrollo y final. Hemos hecho una codificación rigurosa del menú consumido a mediodía por las 118 familias de la encuesta, y el resultado han sido seis formas incompletas de la estructura "ideal" y dos formas completas. Presentaremos primero las formas completas, para que a partir de ellas se comprendan mejor las demás.

Cuadro No. 3
Formas estructurales de la comida del mediodía

No.	Componentes de la estructura	No. de familias	%
8.	Entrada (1 o +) + Plato fuerte (1 o +) + Acompañante (1 o +) + Final (1 o +)	22	19
7.	Entrada + Plato fuerte + Acompañante + Final	24	20
6.	Entrada + Plato fuerte + Final	3	2.5
5.	Plato fuerte + Acompañante + Final	31	26
4.	Entrada + Plato fuerte + Acompañante	16	14
3.	Plato fuerte + Acompañante ó Final	17	14
2.	Plato fuerte	3	2.5
1.	Sin plato fuerte (con Entrada y/o Acompañante)	2	2

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la ciudad de Colima.

De la tabla anterior se pueden hacer interesantes observaciones. Primero, que son variadas las posibilidades de estructuración de la comida de mediodía; segundo, son cinco las formas estructurales con mayor frecuencia; tercero, que en general las variantes incompletas tienden a seguir la lógica ideal, teniendo como eje al plato fuerte; cuarto, las formas "completas" representan menos del 50% del total de familias, aunque su proporción del total (39%) no es desdeñable; quinto, las formas No. 5, 4 y 3, con mayor número de casos, parecen variantes abreviadas de las formas estructurales completas, siempre con el plato fuerte como eje estructurador.

Por lo anterior, es válido establecer que la comida de mediodía en la población colimense obedece a una lógica estructural de tipo europeo, aunque por diversas razones y entre algunas franjas sociales podría estar en un proceso de simplificación, al irse eliminando de la forma prototípica algunos elementos menos importantes. Entre estos podríamos señalar a la Entrada, el Final o los Acompañantes. Incluso vale la pena advertir que, la de mayor frecuencia (No. 5) entre todas las formas estructurales, tiene una composición muy sencilla y luce un estilo directo: va al plato fuerte con su acompañante y remata en un final. El carácter "modal" de esa estructura puede ser resultado del apremio que sufren hoy en día los tiempos alimenticios, anteriormente más lentos.

Analizando los grupos con comportamiento alimentario semejante, encontré tres tipos de situaciones: 1) dos grupos con estructuras completas (A y F); 2) cuatro grupos con estructuras simplificadas (C, G, B y E); y sólo un grupo con estructuras muy simplificadas (D). Lo interesante de esta dimensión de la comida, es que aún entre los grupos con formas simplificadas (ver incisos 2.7 y 2.8), se puede reconocer la existencia de un oficio culinario que atenúa la sencillez de la composición de platillos, aunque sin borrar las diferencias existentes entre unos y otros grupos. Por ejemplo, el grupo A, concentra en la comida de la tarde el mayor número de ingredientes y procedimientos de cocina, por lo que los menús resultan más elaborados y hasta complejos, sobre todo en el caso del plato fuerte. Por su parte, aunque en el grupo F la comida de la tarde presenta estructuras completas, sus platillos resultan de preparaciones sencillas la mayoría de veces. En su turno, el grupo C, con estructuras sencillas en la comida de la tarde, llega a alcanzar cierta elaboración (en los casos extremos se hallan una paella o pollo al huerto). A su vez, el grupo G, con predominio de una estructura carente de "entrada", generalmente presenta guisados sencillos. En contrapartida, en el caso de B, con mayor simplificación de estructuras que el grupo anterior, los platos fuertes suelen exhibir mayor oficio culinario (p.e. con sopitos o guisados de pollo). Mientras tanto, en el grupo E, cuyas estructuras de la tarde también se simplifican relativamente, predomina una cocina de cierta dificultad y variedad de ingredientes. Finalmente, a pesar que en el grupo D su episodio de la tarde se ha simplificado de manera excesiva -como en los casos en que además del plato fuerte existe un acompañante o un final- se tienen en un 60% platillos con efectivo arte culinario.

6.4 Ingredientes alimenticios e implicaciones nutricionales

Esta es una dimensión muy interesante de la comida. Refleja muchas influencias históricas, sociales y económicas, pero también es susceptible de un análisis nutricional, aspectos todos que otorgan un significado

más integral a la lista de ingredientes alimenticios de la población urbana colimense. Como sabemos, ya existen procedimientos técnicos para codificar a los distintos tipos de alimentos y aquí habré de guiarme por ellos⁸. Con la encuesta recogí datos acerca de los ingredientes alimenticios de las tres comidas, un día cualquiera en la vida de 118 familias colimenses. Estos ingredientes pueden formar parte de platillos o bien ser consumidos como acompañantes, en alguno de los tres episodios de comida. Para encontrar un mayor sentido a los datos de la encuesta, primero procedí a clasificar los ingredientes por su frecuencia de consumo: 1) los de mayor frecuencia, son los que aparecen desde diez veces en adelante en el total de la muestra estudiada; 2) los de menor frecuencia, son los que fueron mencionados desde 1 vez hasta 9 veces en dicho total (ver cuadros 1 y 2 del anexo 2).

Entre los ingredientes más consumidos aparece un total de 32 alimentos clasificados en 10 grupos nutricionales. Por el número de ingredientes destacan las verduras, cereales, frutas y lácteos; a éstos les siguen las carnes, alimentos procesados o preparados, leguminosas, azúcares, aceites y grasas y huevos. Por otra parte, los ingredientes de menor frecuencia abarcan una más amplia gama de consumo, sumando 133 alimentos integrados en 12 grupos; de éstos sobresalen, por su número de ingredientes, las verduras, cereales y alimentos procesados o preparados; continuando en orden de importancia, las carnes y vísceras, frutas, pescados y mariscos, lácteos, aceites y grasas, leguminosas, oleaginosas y azúcares. Se observa que, respecto a verduras y cereales, coinciden los primeros grupos alimenticios en los ingredientes de mayor y menor consumo. Este es un indicador de su importancia en el patrón alimenticio local. De este hecho, podemos inferir que los alimentos más comunes son más económicos y de menor procesamiento industrial, y los menos comunes (alimentos procesados, carnes, pescados y mariscos) son los de mas altos precios y peso de la industria y el comercio moderno.

De las tablas de ingredientes -incluidas en el anexo 2-, se advierte también que es menor la cifra de los comestibles con mayor frecuencia de consumo, sobre todo, si consideramos que los alimentos de menor consumo suman 133 elementos, y que la relación completa de alimentos clasificados como de consumo en la República Mexicana es de 646 tipos diferentes de víveres. Basados en ello, lo que podríamos nombrar como la canasta básica de la población colimense (la consumida con mayor frecuencia), representa tan sólo el 5% del universo de alimentos consumidos en el país, mientras que la canasta complementaria (la de menor frecuencia) constituye el 20% del mismo conjunto. Sin duda, que esas son proporciones reducidas o modestas entre ambos conjuntos. Entre las razones de por qué se consume determinada canasta alimenticia en una región y ciudad, están los ecosistemas naturales, los sistemas productivos, y la llegada y adopción de costumbres foráneas, etc.

El tipo de ingredientes más consumidos en las mesas familiares responde en parte al tipo de productos agropecuarios que se han desarrollado a lo largo de cinco siglos de historia en la región de Colima. Con una naturaleza muy variada a pesar de lo diminuto de su territorio, en Colima se ha producido una relativa diversidad de verduras, frutas, cereales, lácteos, carnes y azúcares, por ejemplo, lo cual se refleja en el tipo de ingredientes del patrón alimenticio actual. La rica dotación de recursos naturales de Colima también condicionó

⁸ Estos son los criterios establecidos por el Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán".

el carácter estacional de muchos de los ingredientes de su comida, privilegiando por ello la frescura en un buen número de sus platillos. Con la apertura e integración de la región a otros mercados (regionales, el nacional y hasta el internacional), las familias colimenses han podido tener acceso a otros comestibles que no se producen localmente (o, por lo menos, no en forma suficiente). En este proceso ha contado mucho la presencia de las grandes cadenas comerciales, que llegaron a la ciudad de Colima hace menos de diez años (al respecto véase el análisis sobre deslocalización efectuada en el capítulo tercero, inciso 3.1). También porque la oferta alimenticia de las fondas, restaurantes, etc., no había consistido sino hasta los años setenta en otra cosa que en platillos tradicionales de la cocina regional, esto vino a delimitar de igual forma el tipo y número de ingredientes que se consumen localmente.

Si del conjunto de los ingredientes consumidos analizamos sus contenidos de fibra, colesterol y grasas, nos aproximaremos al patrón alimenticio colimense con un enfoque nutricional. Los científicos de la nutrición subrayan la importancia de cuidar los niveles de fibra, colesterol y grasas en la alimentación cotidiana⁹ (Sosa, Chávez y de Valdivia 1984). Una adecuada cantidad de fibra ayuda al cuerpo, para que realice una buena digestión y elimine los desechos inconvenientes. Además, el colesterol ha sido objeto de preocupación, porque una alta proporción del mismo en el cuerpo está asociada con la aparición y desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas. Las grasas también han sido motivo de cuidado, sobre todo las saturadas, pues los patrones alimenticios con altos valores de estas grasas se vinculan con la obesidad y enfermedades cardiovasculares y de otro tipo, por aumentar el riesgo de muerte.

En la revisión que efectué de la ingesta nutricional de mi población encuestada, la fibra presenta un panorama desfavorable, mientras que en colesterol y las grasas no lo es tanto. En la tabla de ingredientes más consumidos podemos apreciar que, del total de ellos, los mayores porcentajes corresponden a los niveles de fibra "bajo" y "sin fibra" (sumando 68%), lo que es coincidente con la tabla de los ingredientes menos consumidos, donde los más altos porcentajes van desde "sin fibra" hasta "bajo" (sumando 67%). Respecto a los rangos de contenido "medio", "alto" y "muy alto", se ubican ahí tan sólo 6 ingredientes más consumidos, pero suman 36 los ingredientes menos consumidos. Esto sugiere la posibilidad de que, en muchos hogares, la dieta esté escasa de las cantidades adecuadas de fibra digestiva, mientras que en otros hogares la situación puede ser un poco mejor. El examen de este aspecto, entre los grupos con semejante comportamiento alimentario (inciso 7.1) nos revela que, efectivamente, en unos grupos la deficiencia de fibra se agrava, aunque en otros es menor, pero definitivamente, en ninguno de los grupos el consumo de este compuesto es bueno o satisfactorio. Es muy posible que esta deficiencia nutricional esté relacionada con los valores y criterios culturales de la región, donde las frutas y verduras son subestimadas, en tanto que las carnes son sobrevaloradas.

⁹ "Un consumo exagerado de grasas y colesterol tiene serias consecuencias para la salud ya que el organismo no puede eliminarlo (...) esto aumenta el riesgo de padecer un infarto o una embolia, que son considerados los principales causantes de muerte en poblaciones cuya alimentación está formada principalmente por alimentos animales, que son los que contienen las grasas saturadas y el colesterol. Como se ve, el problema está en el exceso y no en el consumo en sí (...) grasas insaturadas son de origen vegetal y resultan más fáciles de asimilar y aprovechar; contienen ácidos grasos del tipo que se necesita para prevenir algunas enfermedades crónicas y degenerativas (...) las personas que consumen alimentos que contienen fibra tienen menos posibilidades de padecer ciertas enfermedades como estreñimiento, colitis, diverticulitis o cáncer del colon (...)" Cf. Sosa, Chávez y de Valdivia (1984).

En cuanto al colesterol, un alto porcentaje de los ingredientes más consumidos no lo contienen (66%), aunque también es preocupante que el 19% de tales ingredientes contengan alta cantidad del mismo. Por otra parte, de los ingredientes menos consumidos, un porcentaje reducido tiene un alto o muy alto contenido de colesterol. Respecto a las grasas saturadas, igualmente una gran proporción de los ingredientes más consumidos tienen valores cero o bajos (9% y 50% respectivamente), mientras que es mínima la cantidad de ingredientes con valores alto o muy alto (sólo dos casos o 6% en total); no obstante ello, entre los ingredientes menos consumidos, aumentan los casos de valores alto o muy alto de ácidos grasos (17 ingredientes, que representan el 13%). Por lo que toca a las grasas insaturadas (buenas para el organismo), son escasas las proporciones de ingredientes que las contienen en alto o muy alto valor: entre los más consumidos, sólo uno tiene muy alto contenido de ácido graso monoinsaturado (y se trata nada menos que del aceite comestible); pero entre los menos consumidos sí mejora la situación, pues ya suman 11% los ingredientes con contenidos altos o muy altos de grasa monoinsaturada y un 4% del total de ingredientes con los mismo contenidos en grasa poliinsaturada.

Es posible suponer así que, aunque en términos del conjunto de la población estudiada no parece preocupar la clasificación de los ingredientes por sus valores de colesterol y grasas, sí es probable que, en capas específicas de la población colimense, su situación alimenticia en estos aspectos sí puede estar acercándose a umbrales críticos. En este sentido, resalta el hecho de que en tres grupos de familias (D, E Y F) con semejante comportamiento alimentario, se consumen productos cárnicos de baja calidad, con altos contenidos de colesterol y grasas saturadas. Por ello, luce coherente la advertencia de especialistas en nutrición de que, aunque parece existir una dieta promedio que se asemeja bastante a la "dieta idónea", que contendría cantidades adecuadas de nutrimento, incluyendo la fibra, y estaría limitada o libre de compuestos nocivos, la realidad es muy diferente a ese espejismo estadístico. Así, Sosa, Chávez y de Valdivia (1984), nos dicen "el problema es que en México nadie consume el promedio: la mayoría consume mucho menos y unos pocos mucho más. Casi nadie come lo correcto"¹⁰.

¹⁰ En Sosa, Chávez y de Valdivia (1984, p.10) se afirma que "el centro de la problemática nutricional del país está en lo que se llama 'polarización de los alimentos': mientras unos pocos comen en exceso, al grado de dañar su salud, las mayorías no logran todavía consumir una dieta mínima y por lo tanto sufren de desnutrición (...) en los últimos 25 años los estratos sociales con mayores recursos económicos han logrado obtener más y mejores alimentos (...) el 21% de la población consume la llamada dieta excesiva. Esta dieta ha propiciado un gran incremento en los índices de obesidad y las tasas de mortalidad por enfermedad tromboembólica, hipertensión y otras llamadas degenerativas (...) **las clases trabajadoras son las que más han cambiado sus hábitos alimentarios:** en los últimos quince años han dejado las tortillas y los frijoles por el azúcar, el pan y las pastas; son los grandes consumidores de alimentos industrializados. Su futuro alimenticio es muy incierto porque sus productos favoritos serán cada vez más caros y menos nutritivos" (negritas DOP).

6.5 Tradicionalidad del menú y cultura regional

Construir una tipología de los platillos que consume la población, permite enriquecer bastante un escenario más integral del patrón alimenticio local. La encuesta nos hizo posible captar en la mayoría de los casos los platillos consumidos en el episodio familiar de mediodía. Aunamos a esta información, la recabada en otro trabajo anterior sobre la cocina colimense (Oseguera P. 1995a), cuya idea medular se refiere a la cultura alimentaria como una construcción histórico-social, que se expresa en determinado repertorio regional de platillos o comidas. En el proceso de esa investigación etnográfica¹¹, quedó en claro que en la cultura colimense existe un amplio arcoiris gastronómico de tipo celebratorio y ordinario, y se despliega en diecisiete clases y 274 platillos. En ese menú habitual, tienen el rol estelar la carne roja y el pollo, papel que sin duda tiene añejas raíces en la microhistoria colimense. En dicho escenario cultural, los datos de la encuesta cobran una significación muy concreta: la población de la muestra aparece consumiendo catorce clases o grupos de comidas y un total de 119 platillos, destacando, igualmente, la presencia en primer plano de las carnes rojas y el pollo (véase el cuadro 7 del anexo 2). Además de lo anterior, la codificación de platillos que realizamos sobre los datos de la encuesta, nos permite enriquecer más el conocimiento del menú local como expresión histórico-social de la cultura alimentaria, pues hemos encontrado nuevas formas para nombrar los platillos de acuerdo a su *arraigo* en el gusto de la población colimense.

En cuanto a platillos consumidos por tipo de alimentos (ver cuadro No. 7 del anexo 2), en el menú colectivo destacan los siguientes grupos situados en las primeras cinco posiciones (por número de platillos): 1) carnes rojas; 2) aves (pollo); 3) sopas secas y pastas; 4) varios; y 5) antojitos regionales, ensaladas y sopas caldosas; en los siguientes lugares de ese orden jerárquico están las verduras, pescados y mariscos, botanas, huevos, salsas y postres. Por lo anterior, se advierte ya el gran peso que, en el patrón alimenticio local, tienen las carnes (rojas y blancas) y las sopas: las primeras engloban hasta el 26% del total de platillos, y las segundas abarcan el 18% de ellos. Por tanto, la sopa y el guisado de carne pudieran representar el modelo más consolidado de la comida colimense de mediodía. Por el contrario, resulta también interesante detectar los escasos platillos pertenecientes a otras clases de comidas menos frecuentes: postres, salsas, huevos, botanas y pescados, que en conjunto apenas suman el 11.5% del total de platillos. Así, conforme al acervo gastronómico local, si existe la posibilidad ideal de que la comida colimense se exprese en una amplia gama cultural de platillos, el patrón actual de consumo alimenticio -a mediodía- se concentra y reduce en una pocas clases y número de platillos (de 17 a 7 tipos y de 274 platillos a 119, lo que equivale a disminuir al 41% y 43% del total respectivamente). Las bebidas no alcohólicas también tienen un lugar significativo dentro del menú consumido por la muestra del estudio, pues 14 tipos de "aguas frescas" son una buena variedad que complementan los platillos de la comida familiar colimense.

¹¹ Esta investigación fue realizada mediante trabajo de campo en los primeros meses de 1995, recopilando recetarios de la cocina colimense -escritos y publicados por autoras y autores nativos, en su mayoría- con los cuales se creó una base de datos, misma que se puso a consideración y evaluación de un grupo de cocineras que a nivel familiar y comercial cuentan con larga experiencia en la localidad (Oseguera P. 1995).

Con el paso del tiempo, toda cultura alimentaria acusa los cambios más o menos definidos en el gusto de la población. En virtud de muy diversos factores, el repertorio regional de platillos va variando en su composición: algunos platillos tradicionales se mantienen en el gusto de las mayorías, otros decaen o desaparecen, y nuevos platillos -muchas veces foráneos- se incorporan a los gustos de la población local. Ésa es una dinámica que se observa en diferentes regiones de México, y Colima no es la excepción. La virtud de incorporar este aspecto al análisis de los datos de la encuesta, es que podemos rebasar las impresiones subjetivas que, inevitablemente, surgen en este terreno y en las consiguientes lamentaciones sobre la erosión del patrimonio e identidad cultural de una región. Al respecto vale la pena advertir que los cambios en la cultura alimentaria tradicional, ocurren en forma diferenciada entre los distintos grupos de platillos consumidos localmente (14), así como entre los siete conjuntos de familias con semejante comportamiento alimentario.

El cuadro referido a los platillos según su arraigo en el gusto de la población colimense (ver cuadro No. 8 del anexo 2), nos permite observar varios fenómenos culturales de los ya señalados. Del total de platillos consumidos, más del 50% son platos tradicionales frecuentes, lo cual habla de que hay una sustancial permanencia de lo tradicional en el patrón alimenticio local (esta idea se refuerza, si se toma en cuenta que son minoría los hogares donde los jefes son cabalmente oriundos de Colima, puesto que, tan sólo en el 24% del total de hogares encuestados, ambos cónyuges habían nacido en la ciudad). Luego se observa que sólo un 7% se refiere a consumo de platos tradicionales de poca frecuencia, porcentaje que cuadra con el carácter residual de este grupo gastronómico. Finalmente, el 39% de los platos son de carácter foráneo, proporción que sin duda es alta, pero muy comprensible dada la fuerte afluencia local de grupos de inmigrantes de otras regiones del país, aunque muchos de estos proceden de Michoacán y Jalisco, con tradiciones culinarias semejantes a la colimense. Incluso esa proporción de platillos, casi equivale al 36% del total de hogares (de la muestra de la encuesta) donde ambos cónyuges son nacidos fuera de la ciudad.

Veamos ahora la tradicionalidad a través de los grupos con semejante comportamiento alimentario. Encontré tres grupos (B, D y F) con alta tradicionalidad; a continuación, tres grupos con mediana tradicionalidad (A, C y E); y finalmente apareció sólo un grupo (G) con muy baja tradicionalidad. En la presencia de baja o alta tradicionalidad no se halló relación causal con el lugar de nacimiento del jefe de la familia o del cónyuge¹². Si se ve por grupos, es notable que la tradicionalidad de la comida es un atributo cultural que en grado alto o medio prevalece en la mayoría de grupos, lo que reafirma lo asentado en el párrafo anterior, en cuanto a la sustancial permanencia de lo tradicional en el comportamiento alimentario colimense.

Entre los grupos de platillos que son más resistentes al cambio, se encuentran los antojitos regionales, ensaladas, botanas, huevos, salsas y postres: allí se registra muy poca incorporación de platillos foráneos y desuso de los platos acostumbrados. Sin embargo, en los grupos de carnes, aves, varios, verduras y bebidas no alcohólicas, las costumbres locales han sufrido fuertes influencias externas, pues en ellos ha sido alta la

¹² Esto indica que los datos de la encuesta sobre lugar de nacimiento de la ciudad no aportan ninguna evidencia empírica para comprender la presencia de alta o baja tradicionalidad en el comportamiento alimentario de las familias. Esto puede deberse a que la población migrante que recogió la encuesta, no es de lugares con tradición culinaria radicalmente diferente de la local, sino de los municipios de la entidad y de

proporción de platillos foráneos que se han incorporado a los gustos de la población colimense. En lo que respecta a desuso de platillos autóctonos, ninguna rama ha sido especialmente afectada por los cambios.

Finalmente, tenemos la clasificación de los platillos tradicionales según su cotidianidad, es decir, según su uso rutinario o celebratorio (ver cuadro 9 del anexo 2). Primeramente, observamos que el mayor porcentaje corresponde a los rutinarios (77%), platos que se elaboran "del diario", como comida de todos los días, proporción que resulta muy lógica, dada la forma en que se levantó la encuesta entre las familias de la muestra (método de recordatorio de las 24 horas anteriores). En segundo lugar, por ello mismo el porcentaje menor resultó ser el de los platillos de uso celebratorio exclusivo (6%), que contrasta con el perteneciente a los platos de uso mixto (rutinario y de celebrar), donde rubros como el de carnes o los antojitos regionales, mantienen la suficiente plasticidad cultural como para ser usados con ambos significados sociales.

CAPÍTULO SEPTIMO

LOS GUSTOS ALIMENTARIOS ENTRE LAS FAMILIAS COLIMENSES CONTEMPORANEAS

7.1 Las prácticas alimentarias entre grupos de familias con comportamiento semejante

A la visión del capítulo anterior que daba seguimiento al orden de las prácticas culturales, hay que contraponer un panorama con los grupos que exhiben un comportamiento alimentario semejante. Mientras el capítulo precedente se basaba en un manejo estadístico sencillo y descriptivo, en éste seguimos un procedimiento heurístico de mayor complejidad, con el cual intentaremos lograr una mejor comprensión de los factores que modelan el comportamiento alimentario de las familias colimenses (Espinoza 1998).

Del comportamiento alimentario de las familias, elegí cuatro variables que considero como las más significativas en las prácticas alimentarias de la sociedad colimense: a) comensalidad; b) extensión del menú; c) tradicionalidad; y d) estructura de la comida principal (de mediodía)¹³. El procesamiento heurístico de datos en 118 familias encuestadas en la ciudad de Colima -comparándolas en su comportamiento relativo a tales prácticas alimentarias-, me permitió configurar siete grupos de familias que guardan mayor semejanza entre sí, en los cuales quedaron comprendidos 106 de los núcleos domésticos, mientras que 12 familias resultaron con expresiones muy disparatadas en sus prácticas, y por ello se mantendrán fuera del análisis practicado en éste y el siguiente inciso¹⁴.

Por otra parte, al comparar los comportamientos alimentarios de los siete grupos, establecí una secuencia de exposición que pretende recoger un orden descendente de mayor a menor complejidad en las prácticas alimentarias (ver gráfica No. 1, aquí mismo). Así, vamos de A hacia B en un sentido lineal descendente, continuamos con tres grupos (C, D y E) que tienen ciertas semejanzas mutuas, y concluimos con dos grupos más (F y G) con diferente complejidad de su comportamiento alimentario.

¹³ El porcentaje de comensalidad que he calculado para cada familia (promediando los tres episodios correspondientes al desayuno, comida y cena o merienda), nos indica una medida de la sociabilidad que se sigue en cada caso respecto a la alimentación cotidiana. La cifra de extensión del menú de cada familia, representa el número de platillos e ingredientes "sueltos" consumidos en los tres momentos de comida del día. En el presente trabajo, el porcentaje de tradicionalidad de cada familia representa la proporción en que el consumo de alimentos (platillos y bebidas) del día, forma parte de un conjunto de platillos considerados tradicionales en la ciudad de Colima (ver cuadro No. 8, anexo 2). La estructura de la comida principal (de mediodía o la tarde) es otra variable que expresa la secuencia sucesiva de los alimentos, así como su composición. Este orden diacrónico de la comida principal incluye idealmente: entrada(s), plato(s) fuerte(s) y final(es), además del (o los) acompañamiento(s).

¹⁴ En el anexo 2, presento a guisa de ilustración algunos de los materiales generados durante el procesamiento heurístico de la base de datos de la encuesta. Por ejemplo, la gráfica 1 es un dendrograma donde aparecen las 118 familias comparadas entre sí con base en cuatro variables alimentarias; la gráfica 2 es una simplificación de la gráfica 1; a su vez, la gráfica 3 presenta un análisis de correspondencias de los 118 objetos comparados, resultando una peculiar "geografía de las prácticas alimentarias"; finalmente, la gráfica 4 presenta las relaciones de volumen, semejanza y asimetría recíprocas de los seis grupos de familias, con base en sus atributos sociodemográficos.

GRAFICA No.1

ORDEN DE COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS

Al exponer el comportamiento de un grupo tras otro (de la A a la G), estaré refiriéndome al perfil socioeconómico y demográfico de cada uno y a las semejanzas que existen entre ellos. La comparación de estos perfiles de los grupos de familias (puede verse al respecto la gráfica 4 y el cuadro No. 11 con el resumen de estos datos, ambos en el anexo 2) me ha permitido identificar las relaciones de volumen, semejanza y asimetría recíprocas¹⁵. Resulta importante vincular ambas comparaciones, la del orden de atributos socioeconómicos y demográficos, con la de su comportamiento alimentario sustantivo, pues así podemos arribar a nuevas inferencias de tipo más general. Por ejemplo, la relación no simplista entre el usufructo de distintas posesiones de capital cultural y económico y el ejercicio de un comportamiento alimentario complejo. En términos más coloquiales o llanos diría: "los ricos también sufren" en su comida, mientras que "los pobres también gozan" en este campo. Los ejemplos que aquí puedo ofrecer al respecto, son los grupos C y D (hay que echarle un cotejo al texto y a las gráficas, para poder percibir esta aparente paradoja).

Me parece que el análisis de los cuatro tipos de prácticas alimenticias citadas, es importante por las razones antes enunciadas, pero en el campo de la alimentación humana es relevante también la dimensión nutricional, porque, tarde o temprano, esta dimensión termina por tener consecuencias importantes dentro de la salud de las familias y de los individuos.

Grupo A

De los que comen rico y habitualmente

En este grupo se cuentan veinte familias, que integran el 16% del total de la muestra, constituyendo así uno de los cuatro conglomerados de familias mayores. De tales familias, el 60% de ellas son nucleares y el 35% ampliadas, cifras cercanas a los porcentajes globales de la muestra (63% nucleares y 23% ampliadas). El tamaño promedio de la familia es de 4.6 miembros, cálculo muy próximo al promedio de todos los grupos (4.8), aunque el número de hijos está entre los bajos: 2.3 por hogar, semejante en esto al grupo G (con 2.3 hijos). Aquí la prole destaca de todos los demás grupos por su mayor edad y escolaridad (16 y 10 años¹⁶, respectivamente), asemejándose a la descendencia de C y D en cuanto a años de vida. Así, la ocupación de los hijos en este grupo se concentra en la categoría de estudiantes (91%), en una proporción que aventaja con mucho a todos los demás conjuntos (incluso con los que emparenta en edad promedio, como C y D).

Respecto a migración del jefe de familia y su cónyuge, este grupo se asemeja bastante al grupo C, pues ambos incluyen importantes contingentes, tanto de origen local como foráneo, con predominio del primero: en A, el 40% de familias registra que ambos consortes nacieron en la ciudad, en un 30% ambos nacieron fuera, y en otros 15% y 15%, el jefe o la esposa(o) son también de fuera de la ciudad de Colima. En cuanto a tipo de localidad de origen, el grupo A igualmente se aproxima bastante al C, ya que ambos agregados comparten una

¹⁵ Como se aprecia ahí, los grupos A y C se hallan más próximos y situados más arriba que todos los demás, lo que representa una mayor semejanza y con mejor posición dentro del conjunto. Entretanto, aparece un trío formado por B, F y E, con mayores similitudes mutuas, aunque manteniendo asimetrías y diferente volumen. Finalmente, está el dúo de los grupos D y G, con clara asimetría, pero con semejanza recíproca.

¹⁶ Este número indica un promedio de escolaridad equivalente al primero de bachillerato; considerando además la ocupación de los hijos, es probable que en este grupo la descendencia alcance la escolaridad de sus padres.

alta proporción de origen urbano en la pareja; en A los jefes proceden de una ciudad en un 80%, mientras que sus cónyuges también tienen "matria" urbana en un 90% del total.

Los rasgos del jefe de familia y su consorte (en cuanto a actividad, edad y escolaridad) son atributos significativos de los grupos registrados. En ello, la posición de A es semejante a C, mucho más que a cualquier otro grupo. Del total de jefes de familia, el 35% es empresario, el 30% labora por cuenta propia, el 25% como empleado¹⁷ y el 10% es ejecutivo. Esta composición laboral está muy relacionada con los más altos presupuestos de gasto familiar del grupo A, en lo cual se distingue de todos los demás conglomerados. La edad y escolaridad promedio de las cabezas de familia es de 51 y 16 años¹⁸, respectivamente, números muy cercanos a los de sus parejas, 46 y 13 años, correlativamente. Estos datos permiten apreciar que en el grupo A, las alianzas matrimoniales se han concertado bajo condiciones muy niveladas en edad y escolaridad; y aunque mantienen diferencias notables en cuanto a ocupación, el empleo de la esposa está menos referido al hogar y con ocupaciones más preminentes que el resto de conglomerados: sólo el 47% se ocupa como ama de casa, el 21% es empleada, un 10% empresaria, otro 10% ejecutiva, y otro 10% más trabaja por cuenta propia. Esa menor participación de la esposa en labores domésticas en este grupo, se ve compensada por la presencia de servidoras domésticas, cuya proporción (25%) es la más alta de todos los conjuntos. Finalmente, cabe destacar el monto del gasto familiar promedio en el grupo A: de \$ 7,015.00, que es el más alto de todos los grupos, seguido por el grupo C.

Este es un grupo donde predomina la comensalidad muy alta y alta (90% en promedio), su extensión está entre media y alta, la tradicionalidad del menú se halla entre baja y alta, mientras que la comida principal se hace siempre bajo formas clásicas o completas. Respecto a la extensión alimentaria registrada en este grupo, cabe precisar que ésta refleja una variedad real de platillos e ingredientes en las tres comidas del día. No obstante, sólo en poco menos de la mitad de los hogares, se elaboran platillos complejos que incluyen un gran número de ingredientes y mayor trabajo culinario. En este grupo los desayunos y cenas consisten en preparaciones sencillas o con un relativo grado de dificultad culinaria, lo que contrasta casi siempre con la comida de la tarde, donde se emplean más procedimientos e ingredientes. En este último episodio, varias familias consumen menús de mayor elaboración, incluso complejos. Ejemplos de uno y otro extremo del espectro culinario en las comidas principales son: de platillos sencillos, los de carne de res asada o frita, pollo asado o atún, y de platos de mayor elaboración, rajas de chile poblano, pasillas rellenas, caldillo de pescado y camarón, espagueti a la boloñesa, pastel de carne y chamorro de cerdo al horno.

En su dieta diaria, el grupo A consume los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º frutas, cereales y derivados de trigo; 3º alimentos procesados o preparados; 4º aceites y grasas; 5º carnes y lácteos; y 6º huevos, leguminosas y azúcares. Este ordenamiento sugiere una aceptable estructura nutricional, ya que una buena dieta debe contar con una amplia base de cereales, verduras y frutas, como es el caso del grupo A. Respecto a la fibra digestiva en la alimentación

¹⁷ Entre éstos se cuentan algunos maestros, un empleado federal y un médico.

¹⁸ Esta cifra indica un promedio de escolaridad equivalente al nivel profesional.

cotidiana, puede estimarse que en este grupo de hogares hay poca dotación diaria de dicho componente nutricional, toda vez que la mayoría de ingredientes más consumidos (el 72%) se hallan entre "sin fibra" hasta "bajo" en fibra, en la tabla de contenidos que se anexa al final. Aunque cabe advertir que, entre cereales, verduras y frutas, sí existen varios ingredientes (el 23% del total) con rangos de medio, alto y muy alto contenido de fibra digestiva. En cuanto a colesterol, el mayor porcentaje de ingredientes no contiene este compuesto, aunque es de advertir que un grupo significativo, el 13 y el 7% del conjunto de ingredientes (con regulares frecuencias de consumo), se hallan en los rangos de colesterol "alto" y "muy alto". Tocante a grasas saturadas (las "malas"), el mayor porcentaje de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o igual a contenido "moderado", mientras que en grasas monoinsaturadas la mayoría de ingredientes se sitúa en un rango "bajo" o "sin" ellas, aunque también resultan ínfimos y nulos (1.96% y 0) los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas").

En resumen, este grupo se caracteriza por seguir todo el orden acostumbrado de la comida cotidiana -en comensalidad, tradición y estructura- y tener holgura en platillos e ingredientes -extensión- y disposición de oficio culinario. Resulta aceptable el balance del grupo A en el consumo de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, aunque convendría mejorarse, sobre todo, aumentando el consumo de alimentos con mayor contenido de fibra digestiva y de grasas poliinsaturadas. En favor de este cuadro del grupo A, parece estar su baja cantidad de hijos, que la mayoría de éstos se hallan estudiando, que un alto porcentaje de cónyuges nacieron en la ciudad, que se dispone de personal doméstico¹⁹, y que los jefes gozan de altas posiciones en la escala educativa, así como en materia de ocupaciones e ingresos.

Grupo B

De los que comen medio rico y habitualmente

En este conjunto se hallan únicamente nueve hogares, que representan al 6% del total de las familias encuestadas, proporción que lo sitúa en penúltimo sitio entre los tres grupos menores. De estos hogares, el 88% son de tipo nuclear y el 12% ampliado (el porcentaje de familias nucleares es el más alto de todos, sólo seguido en esto por el grupo F). El tamaño promedio de la familia es de 5.5 miembros y 4.1 hijos, índices que son de los más altos de su tipo, y en lo cual el conglomerado B se asemeja al grupo F. Las características de la prole de B son muy distintas a las mostradas por A y C, pero coinciden mucho con las de los hijos de E. Así, los promedios de edad y escolaridad en los hijos de B, son de 11.4 y 5.1 años al respecto. Así, la ocupación de los hijos en B se distribuye entre estudiantes (53%), menores sin edad escolar (25%) y empleados (21%). Las anteriores condiciones y hechos permiten suponer que los menores pueden llegar a alcanzar y superar la escolaridad de los padres, con lo cual se mantienen las expectativas de mejoramiento social en este conglomerado.

¹⁹ Aunque nuestra encuesta registró sólo un 25% de hogares con personal doméstico, por mi conocimiento personal de la población, creo que en este grupo de familias todas cuentan con dicho apoyo doméstico, el cual quizás no apareció ahora por la forma en que se construyó el cuestionario y se aplicó la encuesta.

Respecto a migración del jefe y su cónyuge, B se aproxima mucho a los grupos E y F, aunque los supera en las proporciones del origen foráneo de la pareja, resultando el agregado más acentuado en este aspecto: así, registra 62% de casos donde ambos consortes nacieron fuera de la ciudad de Colima, el 25% es donde el jefe nació fuera y otro 12% donde el esposo(a) nació fuera de la ciudad. Tocante al tipo de localidad de origen de los cónyuges, predomina la procedencia rural: de tal forma, entre los jefes de familia el 75% son de origen rural y el 25% urbano, y entre sus esposas el 50% lo son de origen rural y otro 37% es de extracción urbana. En este aspecto del origen social, el grupo B presenta mayores valores que otros conjuntos de familias.

En los datos de ocupación, edad y escolaridad del jefe y su consorte, el grupo B tiene un perfil más cercano a E y F que a los demás, sobresaliendo entre todos ellos la categoría ocupacional de "empleado"; además de ésta, en B se diversifican las actividades que permiten el sostenimiento de las familias. Entre todas, las actividades predominantes de estos jefes de familia son de carácter manual: como chofer, albañil y jornalero agrícola. Por otra parte, la edad y escolaridad promedio de los jefes de familia de B son de 44 y 8 años respectivamente, y de 43 y 6 años entre sus cónyuges, lo que indica que las uniones matrimoniales han seguido al respecto estrategias de búsqueda de lo semejante. Sin embargo, eso no ocurre en el aspecto laboral, donde las esposas del grupo B (como también en E y F) se dedican mayoritariamente a labores del hogar no remuneradas, y en proporciones bajas a otras actividades más (empleadas, estudiantes, etc.). Por otra parte, el gasto familiar promedio en B, de \$1,755.00, está entre los presupuestos modestos, sin ser el menor de todos. Dicho monto se encuentra cercano a los desembolsos realizados por los grupos D, E y F.

Su comensalidad mayoritaria es alta, la extensión oscila entre media y alta, su tradicionalidad del menú generalmente se sitúa en alta, y sus estructuras de la comida principal son simplificadas. La extensión se expresa aquí con mayor frecuencia en desayunos y cenas de distinta composición alimentaria y con mayor grado de elaboración culinaria. A su vez, aunque en la tarde la mayoría de estructuras de la comida sean formas simplificadas, las preparaciones suelen requerir de mayor oficio culinario, como son los sopitos o varios guisados con pollo (en mole poblano y en salsa verde o roja).

En su dieta diaria, el grupo B consume los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º cereales y derivados de trigo; 3º frutas; 4º carnes, lácteos y alimentos procesados; 5º aceites y grasas; 6º azúcares; y 7º leguminosas. En una secuencia parecida al grupo anterior, este grupo consume una mayor variedad del tipo de ingredientes recomendables como base de una buena alimentación, y una menor diversidad de aquellos que deben consumirse en poca cantidad o lo menos posible (grasas y azúcares, entre los últimos). En cuanto a consumo de fibra digestiva, tenemos que, aunque entre los ingredientes más consumidos por este grupo, el 68% de ellos se halla entre "bajo" y "sin" contenido de fibra, el 30% se reparte entre los rangos "medio", "alto" y "muy alto", porcentaje que supera al grupo A. En lo relativo a colesterol, el 72% de los ingredientes carece de dicho compuesto o lo contiene en rango moderado, y sólo en el 10 y el 6% del total de ingredientes, correspondientes a carnes, lácteos y aceites (cuyas frecuencias de consumo suelen ser bajas), se alcanzan los rangos "alto" y "muy alto" de colesterol. En relación a grasas saturadas (las "malas"), el 74% de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o iguales a

contenido "moderado", mientras que en grasas monoinsaturadas el 76% de ingredientes se sitúa en los rangos "bajo" o "sin" grasas, aunque también resultan ínfimos y nulos (2% y 0) los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas").

En resumen, este segmento sigue más o menos un orden acostumbrado localmente (comensalidad y tradición), aunque su consumo combina sencillez (estructural) con prodigalidad de medios (extensión) y probado oficio culinario. También resulta aceptable aquí el menor consumo de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, e incluso en eso es superior al grupo A. No obstante, dicho saldo aún puede mejorarse, sobre todo incrementando el consumo de alimentos con mayor contenido de fibra digestiva y de grasas poliinsaturadas. Tal vez a estos gustos, prácticas y consecuencias del grupo B, abonan la medianía de ingresos familiares, los índices de hijos por hogar, los promedios de edad, escolaridad y ocupación de los hijos, así como la presencia de amas de casa y ocasionalmente de servicio doméstico. Esto significa que el elemento clave aquí es la restricción de tiempo para elaborar alimentos, debido a la alta demanda de atención de los descendientes (menores) y a gran tamaño de la familia, sin que ello demerite el estilo "medio rico" de comer, como se aprecia por el tipo de platillos en los tres episodios de comida.

Grupo C

De los que comen medio rico y de prisa

Este grupo se integra con catorce hogares, que constituyen el 11% del total de familias de la muestra y uno de los agregados de menor tamaño. De esos hogares, el 57% son de tipo nuclear y el 43% son ampliados. Al respecto es interesante advertir que este porcentaje de núcleos ampliados es el doble del que apareció en la muestra (y del que registró el Censo de Población de 1995). En cuanto a tamaño promedio, este grupo tiene 4.8 miembros por núcleo y 2.5 hijos por familia, montos que son más próximos al grupo A, con el cual tiene otras semejanzas demográficas y socioeconómicas. Entre la descendencia de C, los promedios en edad y escolaridad son de los mayores en el conjunto de grupos: 16.6 años y 8.1 años²⁰, respectivamente (semejantes a los promedios de los vástagos de A). La ocupación de los hijos en C se halla muy diversificada, y su composición es similar al conglomerado D: el 56% son estudiantes, un 15% son menores sin edad escolar, otro 15% son empleados, un 6% trabaja en la empresa familiar y el 3% lo hace por cuenta propia.

Respecto a la situación migratoria del jefe y su cónyuge, este grupo se asemeja en mucho al agregado A, ya que ambos muestran relevantes proporciones tanto de origen local como foráneo: en el 50% de hogares ambos cónyuges nacieron en la ciudad; en el 35% ambos nacieron fuera; en otro 7% la esposa nació fuera de la ciudad y en el último 7% el jefe nació en la ciudad de Colima. Respecto al medio geográfico de nacimiento de los cónyuges, este grupo coincide bastante con A, pues ambos conglomerados comparten una alta proporción de origen urbano en la pareja: aquí en C, el 92% de los jefes tienen origen urbano, mientras que el 85% de las esposas tienen la misma condición natalicia.

Los datos de C referidos a actividad, escolaridad y ocupación del jefe de familia y su pareja, son similares a los del agregado A, con algunas diferencias notables. En relación a ocupación del jefe de la familia, en C destaca el peso de los empresarios y ejecutivos: el 42% son empresarios, el 21% laboran por cuenta propia²¹, otro 21% son ejecutivos, 7% más son empleados y otro 7% jubilados. Esta composición ocupacional es congruente con el perfil de escolaridad de este grupo. Entre los jefes de familia también es alta la escolaridad promedio: de 16 años²² (igual que en el grupo A); y su edad promedio es de 48 años, también entre las mayores. Entretanto, la escolaridad promedio de las esposas es similar a los jefes varones (tres años menos), igual que su edad promedio (menor en un año). La actividades de las cónyuges en C, se caracterizan por una mayor vinculación al ámbito doméstico -como ocurre en la mayoría de grupos- y en un 21% de los hogares existe servicio doméstico. De tal suerte, el 76% de cónyuges se ocupa como ama de casa, 7% en trabajo familiar sin pago, otro 7% labora por cuenta propia y un 7% más como empleada. Esta diferencia en actividades y organización doméstica de las consortes en el grupo C, marca una diferencia en las estrategias matrimoniales con el agregado A, pues en éste se eligió la pareja con menos dedicación al trabajo doméstico y mayor jerarquía laboral, mientras que en C la alianza matrimonial situó a la mujer con menor autonomía personal. Finalmente, cabe destacar el monto de gasto familiar promedio de este grupo, que suma \$ 5,429.00, que es la segunda cifra promedio más alta de todos los grupos, después del conglomerado A.

C es un grupo con mayoría de baja comensalidad, con extensión entre media y baja, su tradicionalidad del menú entre media y alta, y su comida principal, con mayor frecuencia, es de formas simplificadas o incompletas. Este grupo tiene una comensalidad baja porque, particularmente en los episodios de la mañana y la noche, se reduce el número de miembros de la familia que consumen alimentos. La extensión del menú, comparativamente menor respecto al grupo anterior, consiste en que sus tres comidas del día casi siempre son diferentes, aunque en ciertos casos -durante la cena- se consuman algunos de los mismos alimentos del desayuno o la comida principal. Si bien este grupo presenta menor cantidad de alimentos al día, además de estructuras más sencillas por la tarde, lo cierto es que, en ese episodio, en esos hogares la confección de platillos alcanza cierta elaboración y complejidad: por ejemplo, en el extremo, cocinar paella o pollo al huerto.

En su dieta diaria, el grupo C consume los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º frutas, cereales y derivados de trigo; 3º carnes; 4º alimentos procesados, grasas y aceites; 5º lácteos; y 6º azúcar, leguminosas y huevos. Este ordenamiento de los ingredientes parece ser el adecuado para una buena alimentación, donde cada día deben consumirse en forma abundante y variada las frutas y verduras, y de modo suficiente los cereales y derivados. En cuanto al consumo de fibra digestiva, el 65% de los ingredientes se halla desde "sin fibra" hasta un "bajo" contenido, y casi el 30% de ellos se ubica desde "medio" hasta "muy alto" (al respecto, nótese que C tiene mayores porcentajes que A y B en ingredientes con elevados rangos de fibra). Respecto a colesterol, el 65% de los ingredientes carece del mismo o lo contiene moderadamente, mientras que el 20% de ellos tiene un "alto" o "muy alto" contenido de tal compuesto (aunque las frecuencias de consumo en dichos ingredientes no son altas). En relación a grasas

²⁰ Esta cifra nos indica que existe entre este linaje un nivel escolar promedio de segundo de secundaria.

²¹ Esto incluye la consulta médica privada y el comercio.

saturadas (las "malas"), el 61% de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o iguales a un contenido "moderado", mientras que en grasas monoinsaturadas el 63% de ingredientes se sitúa en los rangos "bajo" o "sin" grasas, aunque también resultan bajos y nulos (4.5% y 0) los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas"). Es conveniente advertir que en este grupo -a diferencia de los precedentes-, se consumen varios productos de origen animal con muy alto contenido de grasas saturadas, como son el chicharrón, la salchicha y la manteca.

En definitiva, el grupo C se distingue por seguir un orden disminuido (en comensalidad y estructura), pero conservando un mayor o menor apego a la tradición del menú y una regular cantidad de platillos e ingredientes (extensión), además de desplegar un oficio culinario suficiente. Y aunque su consumo de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas todavía sea aceptable, esa posición aún puede mejorarse como en el grupo B. Parece que en este grupo, a pesar de su alta posición social, existen problemas de **tiempo** tanto para cocinar como para reunirse a comer. Detrás de estas características parecen estar: por una parte, la presencia de hijos en edad preescolar, una mayor proporción de hijos laborando, una alta proporción de núcleos ampliados, y la edad relativamente menor de las esposas, que a pesar de su rol predominante de amas de casa, no parecen proponerse o lograr un alto desempeño en la cocina como las cónyuges del grupo A.

Grupo D

De los que comen medio rico, aunque esforzadamente

En este grupo se integran otros dieciocho hogares, que representan el 15% del total de familias encuestadas, porcentaje que lo ubica entre los cuatro grupos mayores. La composición de estos núcleos domésticos es muy especial -aunque más próxima a G que a otros segmentos-, pues sólo el 44% son de tipo nuclear (que es la proporción menor de todos los grupos), en tanto que el 33% de los hogares están encabezados por la mujer (con el porcentaje más alto de todos los grupos), otro 11% es de tipo ampliado y un 11% más es unimembre. El tamaño promedio de la familia es de los menores, con 4.4 miembros por hogar, mientras que el promedio de hijos es de 3.1 por núcleo. El perfil de la descendencia del conglomerado D se parece bastante al del linaje de C, particularmente con la edad y escolaridad, cuyos números promedio son de 15.9 años y 6.5 años respectivamente. Del mismo modo, el grupo D se asemeja a C en oportunidades educativas, ya que el 64% de los hijos se dedica al estudio, el 16% labora como empleado, mientras que el 18% está en edad preescolar. De este modo, y comparando con la escolaridad de sus padres (7 y 6 años), las cifras anteriores permiten prever que esos menores tienen ante sí un futuro de mayor escolaridad y mayores ingresos que sus padres²³.

Tocante a migración del jefe y su pareja, el grupo D, tiene una mayor procedencia foránea del mismo modo que G, pues sólo en un 5% de hogares ambos consortes nacieron en la ciudad de Colima, y en otro 22% el jefe de familia nació dentro de ella; mientras que en el 22% la pareja nació fuera, en otro 22% el jefe lo hizo fuera, en

²³ Este número de escolaridad equivale a los años requeridos para una carrera profesional.

un 16% más la pareja nació también fuera, y en un 11% se desconoce dicha raíz. Respecto del origen geográfico, los cónyuges muestran aquí una enorme disparidad, pues mientras los jefes son de origen urbano en un 72% y otro 27% rural, entre las esposas el 38% es de origen rural, el 11% es urbano y el resto se ignora²⁴. En los datos de ocupación, edad y escolaridad del jefe de familia y su cónyuge, el grupo D tiene una afinidad mayor con el grupo G que con otros, aunque guardan ciertas diferencias significativas. En primer lugar es destacable la presencia de desempleados, que no se observa en otros grupos. Algo semejante ocurre con los datos de edad y escolaridad de ambos conglomerados, aunque en D el jefe de familia y su consorte registran más edad y menos escolaridad que en el otro grupo. De este modo, la ocupación del jefe se reparte así en D: 61% son empleados, 11% trabajan por cuenta propia, 11% están jubilados, otro 11% se halla desempleado y 5% son amas de casa. Conviene precisar que, en esta categoría de empleados, entran aquí una gama de actividades laborales, que van desde empleadas domésticas hasta maestro, pasando por albañiles y burócratas. Además, la edad promedio es de 50 años -en segundo lugar de todos los grupos- y la escolaridad promedio es de 7 años (que está entre las bajas, aunque con muy grandes diferencias: entre 0 y 22 años). Entre las esposas del grupo D, la escolaridad promedio es de 6 años y la edad promedio de 42 años (montos menores a los exhibidos por los varones), mientras que, en ocupaciones, las cónyuges se orientan mayoritariamente al hogar: el 77% es ama de casa y sólo un 11% trabaja por su cuenta o es empleada en otro 14%. Finalmente, cabe destacar el monto de gasto familiar promedio en el grupo D, de \$ 1,764.00 por hogar, cifra promedio situada junto a los últimos lugares en la escala general, aunque superior a la del grupo G, con el que guarda muchas similitudes sociodemográficas.

Casi en su totalidad el grupo D tiene comensalidad muy alta, su extensión predominante es baja, mientras que la tradicionalidad de su menú es alta en la gran mayoría y la heterogeneidad de estructuras de la comida principal se reparte entre formas muy simplificadas. Por los datos anteriores, el comportamiento alimentario de este grupo se supondría lleno de contrastes. Veamos: pese a que este grupo tiene pocos platillos e ingredientes a lo largo del día, en más de la mitad de los casos el desayuno y la cena son distintos entre sí y respecto a la comida principal. Además, una parte importante de los platillos del desayuno son afanosos. De modo parecido, la comida de la tarde presenta en un 60% platillos de mayor arte culinario, aunque en dos niveles. En el primero aparecen el chicharrón en salsa, la carne de res (en bisteces con chile o en salsa), enfrijoladas, etc.); mientras que en el segundo nivel tenemos las tortas de camarón seco, pollo emperejilado, picadillo de res, ensalada rusa o pozole.

En su dieta diaria, el grupo D incluye los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º frutas; 3º carnes; 4º cereales y derivados de trigo, lácteos y alimentos procesados o preparados; y 5º aceites y grasas, huevos, leguminosas y azúcares. Este ordenamiento de ingredientes no parece ser muy adecuado a una buena alimentación, porque carece de una presencia diversificada de cereales y trigo, no se consume de modo variado las frutas (en estas sólo hay cítricos y alguna otra especie, y en granos sólo dos productos), cuando lo recomendable es que la nutrición humana contenga

²³ Si uno compara los montos de los presupuestos familiares de cada uno de los grupos, apreciará que guardan una relación directamente proporcional con los promedios de escolaridad de los jefes de familias y sus consortes.

una buena base de ambos grupos alimenticios. Por otra parte, los alimentos procesados y las carnes son de muy baja calidad nutricional, pues aquí se encuentran los refrescos de cola, el café soluble y los embutidos ordinarios. En cuanto al consumo de fibra digestiva, puede estimarse que este grupo de hogares tiene poca dotación diaria de dicho componente nutricional, toda vez que la mayoría de ingredientes más consumidos (el 69%) se hallan entre "sin fibra" hasta "bajo" en fibra, mientras que el 26% de los ingredientes se ubica desde el rango "medio" hasta el "alto". En cuanto a colesterol, el mayor porcentaje de ingredientes (65%) no contiene este compuesto, aunque es de advertir que un grupo significativo, el 17 y el 4% del conjunto de ingredientes (con regulares frecuencias de consumo), se hallan entre los rangos de colesterol "alto" y "muy alto". Tocante a grasas saturadas (las "malas"), el mayor porcentaje de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o igual a contenido "moderado", mientras que en grasas monoinsaturadas la mayoría de ingredientes se sitúa en un rango "bajo" o "sin" ellas, aunque también resultan nulos los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas").

En definitiva, este grupo se distingue por seguir en forma aproximada el orden acostumbrado (en comensalidad y tradición), mientras que su gran simplificación del menú (estructura), es matizada por su riqueza de oficio culinario. Empero, se aprecia el consumo insatisfactorio de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, ante lo cual la mejoría consistiría en adquirir una mayor variedad y calidad en cuanto a cereales y derivados de trigo, carnes y alimentos procesados, cuidando lo mismo que todos los grupos anteriores. Por lo anterior, parecen existir problemas de recursos económicos y **tiempo** para cocinar, mismos que pueden ser compensados con las habilidades y creatividad de las cocineras. En torno a estos rasgos pueden estar el tamaño promedio de la familia y el número de hijos, el tipo de hogares y la presencia de amas de casa.

Grupo E

De los que comen medio rico, muy de prisa y habitualmente

En este grupo se cuentan dieciocho hogares, que representan al 15% del total de la muestra, proporción que lo convierte en uno de los cuatro grupos grandes. De sus hogares, el 61% son de tipo nuclear, el 28% ampliado y el 11% están encabezados por la mujer (estos porcentajes son semejantes a los registrados por el conjunto de la muestra). Sin embargo, en tamaño promedio de la familia, que corresponde a 5.5 miembros por hogar y 3.2 hijos, su posición está muy arriba del promedio, aunque cercana a los grupos B y F. Del mismo modo, las características de la prole de E casi son próximas a las del agregado B: los promedios de edad y escolaridad son de 10.4 y 4.2 años respectivamente en E, mientras que, en ocupación, el 49% es estudiante; el 32% está en edad preescolar y el 18% labora como empleado. Las anteriores circunstancias y hechos permiten suponer que, en el grupo E, los menores están próximos a alcanzar y superar la escolaridad de los padres (7 y 6 años), lo cual abre mayores oportunidades para dicho linaje.

²⁴ De las esposas no se registró el origen geográfico en el 50% de los casos.

Respecto a la situación migratoria del jefe y su cónyuge, el agregado E se asemeja mucho a B y F, aunque aquí es más notoria la extracción local: en el 50% de hogares ambos cónyuges nacieron fuera de la ciudad; en el 22% ambos nacieron en la ciudad; en el 16% el jefe nació fuera de ella y en el 5% el jefe nació dentro. Concerniente al origen geográfico de los cónyuges, en ambos el urbano es predominante, aunque el rural no deja de ser importante, de igual manera que en F: así, entre los jefes, el 61% tienen origen urbano y el 38% rural, mientras que entre las esposas el 50% son de origen urbano y el 27% es rural.

En cuanto a datos de ocupación, edad y escolaridad del jefe de familia y su esposa, este conglomerado tiene un contorno más parecido a B y F que a los otros grupos. Sin embargo, E destaca de ellos y de todos por su alto porcentaje de empleados (83%) entre los jefes, restando un 11% que trabaja por cuenta propia y un 5% como amas de casa. El porcentaje de empleados incluye una variopinta laboral, con un fuerte predominio de oficios manuales como los siguientes: albañil, chofer, cocinera, joyero, electricista, soldador y operador de maquinaria pesada. Esta composición económica luce congruente con las escolaridades alcanzadas (en torno a algún grado de primaria generalmente) y las aportaciones al gasto familiar. Además, la edad y escolaridad de los jefes de familia, es de 34 y 7 años respectivamente. Tales montos promedio están muy cercanos a los registrados por las consortes del mismo grupo E: 35 y 6 años²⁵, correlativamente, lo cual muestra una estrategia niveladora de alianzas matrimoniales. Sin embargo, en cuanto a ocupaciones, esta estrategia luce convencional, pues las consortes se ocupan en un 71% como amas de casa, y sólo en un 14% trabajan por cuenta propia o como empleadas en otro 14%. El gasto familiar promedio en E, de \$1,505.00 está entre los presupuestos domésticos más reducidos (es el penúltimo en la escala), y su monto se asemeja al de los grupos B y D y G.

Su comensalidad predominante se halla entre baja y muy baja, la extensión varía de media a baja, la tradicionalidad fluctúa entre alta y media, y las estructuras de la comida principal son simplificadas o incompletas. Este grupo tiene poca comensalidad en los tres episodios de comida, aunque se acentúa el fenómeno en el desayuno. La extensión tiene aquí una expresión muy peculiar, pues si bien en las dos terceras partes del grupo el desayuno y la cena se asemejan entre sí o con la comida principal, además se consumen platillos con cierto grado de elaboración y variedad de ingredientes, casi como si se tratara de una comida de la tarde. También las estructuras simplificadas de este último episodio tienen una contraparte paradójica. En esa comida predominan preparaciones de cierta dificultad y variedad de ingredientes. No obstante, en éstas se percibe fácilmente cierta gradación de oficio culinario: entre los alimentos más sencillos se cuentan el atún, guacamole, gorditas, varias preparaciones de nopales y un caldo de pollo, mientras que entre lo más elaborado se hallan las albóndigas de carne mixta, pepena con chile o el tatemado de res.

En su dieta diaria, el grupo E incluye los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1° verduras; 2° carnes, cereales y derivados de trigo; 3° lácteos y frutas; y 4° alimentos procesados, aceites y grasas, huevos, leguminosas y azúcares. Como en el grupo D, este ordenamiento de ingredientes parece ser inadecuado a una buena alimentación, porque se cuenta con una presencia diversificada de frutas (sólo aparecen el plátano y el mango), además que hay el consumo regular de

productos cárnicos con alto contenido de grasas (chorizo y chicharrón de cerdo). En cuanto al consumo de fibra digestiva, puede estimarse que este grupo de hogares tiene muy poca dotación diaria de tal componente, toda vez que, la mayoría de ingredientes más consumidos (el 82%) se hallan entre "sin fibra" hasta "bajo" en fibra, mientras que sólo el 17% de los ingredientes se ubica desde el rango "medio" hasta el "alto". En lo referente a colesterol, el mayor porcentaje de ingredientes (69%) no contiene este compuesto, aunque sí es de advertir que una franja significativa de alimentos, con el 8%, el 13% y el 8% del conjunto de ingredientes (con regulares frecuencias de consumo), se hallan en los rangos de colesterol "moderado", "alto" y "muy alto". Tocante a grasas saturadas (las "malas"), el mayor porcentaje de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o igual a contenido "moderado", mientras que, en grasas monoinsaturadas, la mayoría de ingredientes se sitúa en un rango "bajo" o "sin" ellas, aunque también resultan nulos los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas").

En definitiva, este grupo se caracteriza por su tradicionalidad, pero carece de otros atributos acostumbrados (comensalidad y estructura), aunque goza de riqueza de medios (extensión) y de oficio culinario. También se aprecia un consumo insatisfactorio de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, ante lo cual la mejoría debiera consistir en una mayor variedad y calidad en frutas y carnes. Al respecto, lo distintivo parece ser la falta de **tiempo**, tanto para cocinar de parte del ama de casa como para reunirse a comer los integrantes del hogar. Por ello, quizás influya aquí el mayor tamaño promedio de los hogares y el número de hijos por hogar, el bajo promedio de edad de la prole, la participación laboral de una parte de ella y el predominio de oficios manuales entre los jefes de familia.

Grupo F

De los que comen pobre, aunque habitualmente

En este agregado se cuentan veinte hogares, que representan el 16% del total de la muestra, constituyendo en consecuencia uno de los cuatro grupos grandes, y el mayor de ellos. De esos hogares, el 71 % son de tipo nuclear y el 28% ampliado (la proporción de hogares nucleares es la segunda en importancia). El tamaño promedio de la familia es de 5.4 miembros por hogar, y de 3.7 hijos, ambos índices son muy cercanos a los máximos en su tipo, en lo cual se asemeja F a los grupos B y E. Las características de edad y escolaridad de la descendencia de F coinciden mucho con las de los grupos B y E, ya que los promedios de edad y escolaridad son de 10 años y 4.9 años, respectivamente; pero, en cuanto a ocupación, el agregado F tiene un mayor número de hijos estudiando o trabajando: el 62% son estudiantes, el 12% laboran como empleados, y en un 15% (tres casos) lo hacen por cuenta propia, como ayuda familiar o en labores del hogar.

Respecto a migración del jefe y su cónyuge, F se acerca mucho a los grupos B y E, con gran peso de esta variable, ya que en el 57% de hogares ambos cónyuges nacieron fuera de la ciudad; en el 10% el jefe nació fuera; en otro 10% la esposa nació también fuera y en el 14% ambos nacieron en la ciudad. Respecto al tipo de localidad de origen de los cónyuges, entre los jefes el 52% tienen origen rural y el 47% urbano, mientras que

²⁵ Dicha cuantía está entre las más bajas (aunque también encierra muy grandes diferencias: de 0 a 16 años).

entre las esposas el 57% son de origen urbano y el 28% son de origen rural. Como en los grupos B y E, en F la importancia del origen urbano ha mermado frente a la procedencia rural.

En relación al jefe de la familia y su pareja, el grupo F tiene un perfil más cercano a los grupos B y E que a los demás. Entre los cabezas de familia, el 52% son empleados, el 38% trabajan por cuenta propia, 5% a jornal y otro 5% está jubilado. Entre estos empleados predominan las actividades manuales: las de chofer, albañil, jardinero u obrero, mientras que quienes laboran por cuenta propia se dedican mayoritariamente al comercio. De esa composición laboral destaca el alto porcentaje de jefes ocupados por cuenta propia, lo que sin duda repercute en un mayor nivel de ingresos y gasto familiar para este grupo de familias. Por otra parte, como la escolaridad promedio de los jefes es de 7 años, y su edad promedio de 42 años, se hallan entre las cantidades menores registradas en grupos. Entre las esposas, la escolaridad promedio es de 7 años (la misma de su cónyuge), la edad promedio de 35 años (siete años menor al marido), y las ocupaciones se concentran en el ámbito familiar: 70% es ama de casa, 5% es trabajadora familiar sin remuneración, 5% estudiante, 11% empleada y 5% trabaja por cuenta propia. Estos datos muestran alianzas matrimoniales de tipo convencional, donde los varones llevan una amplia ventaja en edad e independencia respecto de sus consortes. En cuanto a gasto familiar promedio, en el grupo F suman \$2,154.29 por hogar, cifra promedio situada en el tercer lugar, después de los agregados A y C mejor posicionados, pero antes de B y E, con los que guarda semejanza sociodemográfica.

Entre sus prácticas alimentarias, el grupo F presenta una comensalidad repartida entre media y alta, su extensión es entre media y baja, hay una alta tradicionalidad del menú y sus estructuras de comida principal son de tipo completas o clásicas. En este grupo, es notorio que, en muchas de las familias disminuye la comensalidad en la mañana y la noche, particularmente en el primer episodio. Bajo la escasa extensión de este grupo subyace, generalmente, una elaboración culinaria sencilla de desayunos y cenas, aunque, en la mitad de los casos, ambos episodios contienen alimentos diferentes entre sí y con la comida de mediodía. Por la tarde, pese a que las formas estructurales son completas, los platillos se elaboran con recetas sencillas en las dos terceras partes del grupo, mientras que en el resto hay cocina de mayor elaboración: carne de puerco con guajillo, caldo de pollo con menudencias o espagueti con natas.

En su dieta diaria, el grupo F consume los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º cereales y derivados de trigo; 3º alimentos procesados; 4º frutas y carnes; 5º lácteos; 6º leguminosas, aceites y grasas; y 7º azúcares y huevos. Este ordenamiento de los ingredientes no resulta muy adecuado a una buena alimentación, pues el grupo de frutas no se halla entre los primeros lugares, y son bajas las frecuencias de consumo de la mayoría de sus ingredientes, mientras que el grupo de alimentos procesados está en tercer lugar (donde destacan las bebidas de cola por su alta frecuencia de consumo). En cuanto a fibra digestiva el 68% de los ingredientes se halla desde "sin fibra" hasta un "bajo" contenido, y casi el 30% de ellos se ubica desde "medio" hasta "muy alto" (nótese que este grupo, igual que el C, supera a los grupos A y B en ingredientes con elevados rangos de fibra). Respecto a colesterol, el 71% de los ingredientes carece del mismo o lo contiene moderadamente, aunque el 21% de ellos tiene un "alto" o "muy

alto" contenido de tal compuesto (con regulares frecuencias de consumo). En relación a grasas saturadas (las "malas"), el 76% de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o igual a contenido "moderado", mientras que, en grasas monoinsaturadas, el 76% de ingredientes se sitúa en los rangos "bajo" o "sin" grasas, aunque también resultan muy bajos y nulos (2.6% y 0) los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas"). Es conveniente advertir que, en este grupo -en forma semejante a los grupos precedentes C, D y E-, se consumen varios productos de origen animal con muy alto contenido de grasas saturadas, como son: jamón semigrasoso, carne de res semigrasosa y manteca.

En definitiva, este grupo se caracteriza por seguir aproximadamente el orden acostumbrado (en comensalidad, tradición y estructura), aunque con economía de medios (poca extensión) y preparaciones culinarias sencillas en los tres episodios del día. Es aceptable el nivel de consumo de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, pero aún puede mejorarse esta situación como en los grupos A, B, C y D. En este sentido, las limitantes del grupo F parecen ser los **recursos** económicos y de **oficio** culinario de quienes cocinan. Detrás de estos rasgos peculiares, pueden estar sus altos índices de tamaño de familia y número de hijos, los bajos índices de escolaridad entre jefes y esposas y la mayor procedencia rural del jefe de la familia.

Grupo G

De los que comen más pobremente

En este grupo se hallan tan sólo siete hogares, que representan únicamente el 5% del total de familias encuestadas, porcentaje que lo ubica al final de los tres grupos menores. La composición de esos núcleos domésticos es muy especial -aunque más próxima a G que a otros segmentos-, pues de ellos el 50% son de tipo nuclear y el resto se distribuye en cuatro clases: dirigido por mujer, ampliado, unimembre, y padre con hijo(a). La proporción de familias nucleares está entre las menores de todos los conglomerados de familias. De modo semejante, el tamaño promedio de las familias de G es: con 3.6 miembros por hogar y de 3.1 hijos, que son índices mínimos entre todos los grupos. El perfil de la descendencia del conglomerado G, también se parece bastante al de D, particularmente con la edad y escolaridad, cuyos números promedio son de 14.3 años y 6.6 años respectivamente. En contraste, el grupo G es superado por D en oportunidades educativas, ya que sólo el 46% de los hijos se dedican al estudio, mientras que el 33% labora como empleado, y el 20% está en edad preescolar. De este modo, y comparando con la escolaridad de sus padres (9 y 8 años), las cifras anteriores no perfilan a esos menores un porvenir seguro de mayor escolaridad e ingresos que sus progenitores²⁶.

En cuanto a migración del jefe y su pareja, el grupo G tiene una fuerte procedencia foránea -de modo parecido a D-, ya que en el 37% de hogares la esposa nació fuera de la ciudad, en el 12 % ambos nacieron fuera, si bien es notable que, en un 25% de hogares, el jefe y la esposa nacieron en la ciudad de Colima. Con respecto al origen geográfico, los cónyuges muestran aquí una condición parecida, pues mientras que entre los jefes el

62% tienen origen urbano y el 37% rural, entre las esposas el 50% son de origen urbano y en el resto se ignora

27

En los datos de ocupación, edad y escolaridad del jefe de familia y su cónyuge, el grupo G tiene un parecido mayor con el grupo D que con otros, aunque guardando ciertas diferencias significativas. En primer lugar es apreciable la coincidencia en la proporción de empleados, y en segundo es significativa la presencia de desempleados y jubilados, que no se observa en otros grupos. Algo semejante ocurre con los datos de edad y escolaridad de ambos conglomerados, aunque en G el jefe de familia y su consorte registran menos años de edad y más de escolaridad que en el grupo D. De este modo, la ocupación del jefe, se reparte así: el 62% son empleados, el 25% se halla desempleado y el 12% está jubilado. Los empleos de este grupo corresponden a actividades manuales, como la de albañil, chofer y empleado de gasolinería, y este perfil es congruente con los niveles de escolaridad y de aportación al gasto familiar. Además, la edad promedio es de 43 años y la escolaridad promedio es de 9 años, que esconde grandes diferencias. Entre las esposas del grupo G la escolaridad promedio es de 8 años y la edad promedio de 41 (montos ligeramente menores a los exhibidos por jefes de este grupo); mientras que, en ocupaciones, las cónyuges se dedican mayoritariamente a actividades en el hogar, ya que el 80% son amas de casa -proporción que es la máxima entre todos los grupos-, y sólo un 20% trabaja como empleada. Finalmente, cabe destacar el monto de gasto familiar promedio en el grupo G, de \$ 1,196.00 por hogar, cifra promedio situada en el último lugar en la escala general, incluso inferior a la del grupo D, con el que guarda mayores similitudes sociodemográficas.

Entre las prácticas alimentarias de G predomina una alta comensalidad, aunque los platos e ingredientes suman una baja cantidad (extensión), el menú se configura con muy baja tradicionalidad, y la comida principal tiene formas simples o incompletas. Así, este grupo es de mayor simplicidad en sus consumos alimenticios. En cuanto a extensión, es frecuente que en la cena se finalice con platillos de mediodía, se hagan elaboraciones sencillas o no se consuman alimentos, mientras en los desayunos son generalmente de rápida preparación. En la comida principal la cocina no se complica mucho: generalmente son guisados sencillos, aunque en algunos platillos puede haber un mayor grado de dificultad, como en los garbanzos con nopales, tacos de papa o bisteces de res con papas.

En su dieta diaria, el grupo G consume los siguientes grupos de productos alimenticios, en orden descendente, por número de ingredientes: 1º verduras; 2º cereales y derivados de trigo; 3º alimentos procesados; 4º carnes, lácteos, aceites y grasas; 5º frutas; y 6º azúcares, leguminosas y huevos. Este ordenamiento de los ingredientes no resulta muy adecuado a una buena alimentación, pues el grupo de frutas se encuentra relegado al penúltimo lugar, y son bajas las frecuencias de consumo de sus ingredientes, mientras que, el grupo de alimentos procesados, está en tercer lugar. En cuanto al consumo de fibra digestiva, este grupo tiene poca dotación de tal compuesto nutricional, pues el 66% de sus ingredientes se halla desde "sin fibra" hasta un "bajo"

²⁶ Si uno compara los montos de los presupuestos familiares de cada uno de los grupos, apreciará que guardan una relación directamente proporcional con los promedios de escolaridad de los jefes de familias y sus consortes, relación que sólo en este grupo no se aprecia, quizás por el peso correspondiente a los jefes de familia desempleados y jubilados.

²⁷ De las esposas no se registró el origen geográfico en el 50% de los casos.

contenido, y sólo el 18% de ellos se ubica desde "medio" hasta "muy alto". Respecto a colesterol, el 66% de los ingredientes carece del mismo o lo contiene moderadamente, aunque el 23% de ellos tiene un "alto" o "muy alto" contenido de tal compuesto (con regulares frecuencias de consumo). En relación a grasas saturadas (las "malas"), el 71% de ingredientes corresponde a los alimentos con rangos menores o igual a contenido "moderado", mientras que en grasas, monoinsaturadas, el 71% de ingredientes se sitúa en los rangos "bajo" o "sin" grasas, aunque también resultan muy bajos y nulos (2.5% y 0) los porcentajes de ingredientes con "alto" o "muy alto" contenido de grasas poliinsaturadas (las "buenas").

En definitiva, este grupo se distingue por mucha comensalidad, pero carece de los demás atributos acostumbrados (tradición y estructura) y exhibe una gran economía de medios, cuestión que lo relega al último lugar de todos, representando así el modo de comer más pobre. Sin embargo, es aceptable su consumo de compuestos relacionados con enfermedades crónico-degenerativas, pero es susceptible de mejorarse mediante frutas y otros alimentos idóneos. Este grupo parece ser el más **carente de recursos** económicos y culinarios en general, aunque dispone de **tiempo** para reunirse ante la mesa familiar. En esto tal vez influye la heterogeneidad de tipos de hogar, su bajísima dotación de recursos monetarios, las desventajas ocupacionales, la poca presencia de amas de casa y los bajos promedios en tamaño de la familia y número de hijos por hogar.

7.2 Habitus, estrategias y gustos alimentarios de las familias colimenses al final del siglo XX

Al explorar como etnógrafo en el saber tradicional de varias cocineras colimenses, advertí que éstas usaban determinados atributos para adjetivar el uso de diferentes platillos acostumbrados en la región y la ciudad de Colima. Entre algunos calificativos memorables, mencionaré los siguientes: de "buena mesa", para los que "saben comer bien", para "familias acomodadas", de "clase media", para "familias que comen juntas", "platillo de fonda", para "gente de trabajo, albañiles, campesinos", para "gente con poco dinero", para "generaciones mayores". Desde antes de proceder al levantamiento de la encuesta y el análisis heurístico aquí presentado, tuve la intuición de que, dichas referencias, constituían parte de la *doxa* alimentaria colimense, o sea, expresiones ideológicas de realidades alimentarias que convendría ubicar con mayor precisión. En suma, al final de la investigación, considero que la cuestión de la "adscripción" social de determinados platillos se puede plantear mejor con nuestro análisis por grupos.

La exposición de las prácticas alimentarias por grupos, posibilita una comprensión más concreta de los comportamientos alimentarios de las familias colimenses, que el ir recurriendo a una visión de conjunto de la población encuestada. De igual modo, la comparación de las familias por su comportamiento en las cuatro variables citadas, permitió apreciar que la configuración de grupos de familias no se basa de modo directo en escalas de ingreso o gasto doméstico. Con esa estrategia, puedo volver a una idea básica -referida al concepto de *habitus*- planteada al principio de la investigación: que las tendencias de consumo no pueden reducirse a las capacidades adquisitivas y, por ende, no puede trazarse un paralelismo entre *habitus* y condiciones económicas puntualmente definidas. Comparando los grupos B, C, D y E (a pesar de sus indudables diferencias en el gasto familiar, escolaridad y ocupaciones), podemos encontrar cierta equiparación entre su estilo de

comer, que he nombrado como "medio rico" (véase gráficos de comparación socioeconómica y comportamientos alimentarios). Ahora bien, en los extremos sociales, observamos que A y G, los más distantes en su ingreso y otras condiciones económicas y culturales, sí guardan también las posiciones más polarizadas en sus prácticas alimentarias.

Con el procedimiento heurístico aplicado, también podemos volver a la ideas - referidas al concepto de gustos de Grignon- expuestas al principio de la investigación²⁸: la alimentación popular debe abordarse como objeto de estudio, captando "la relación esencial entre las restricciones materiales, ligadas al nivel de vida y a las condiciones de vida (trabajo, residencia, alojamiento, etc.) y [...] los comportamientos que [...] pueden y deben [...] ser descritos en términos de actitudes, de hábitos, de relación con las prácticas, de estrategias, de opciones -en conclusión- de gustos" (Grignon y Passeron 1991, p.40). En los siete grupos de familias en la ciudad de Colima, es detectable la instrumentación de diversas estrategias familiares mediante las cuales se satisfacen las necesidades alimentarias. Jugar con el tiempo y el espacio, el oficio culinario aplicado a platillos y bebidas, la composición del menú, la elección de ingredientes, su combinación, repetición o variación, etc., son algunas de las formas de lidiar con las diversas restricciones, disponibilidades, libertades, etc., presentes en el campo alimentario. Por ejemplo, en varios grupos como C y E, el problema parece ser de tiempo y se come de prisa, aunque sin sacrificar el estilo.

En C, el hecho de su baja comensalidad, aparejada con su relativamente contraída extensión (en relación a sus altos ingresos) y la estructuración simple de la comida de la tarde, **contrasta** con la confección de platillos en este último episodio, de cierta elaboración y complejidad. La falta de restricciones financieras parece contrarrestarse con la demanda de atención de los integrantes del núcleo familiar, sin existir reciprocidad de colaboración en las tareas domésticas y careciendo del auxilio suficiente de personal doméstico. A su vez, en E, existe un comportamiento formalmente idéntico a C en cuanto a tres variables (comensalidad, extensión y estructura), mismas que traducen un bajo perfil alimentario; también **sorprende** tanto la importancia concedida a la composición del menú y la variedad de ingredientes en la cena y desayuno, como el dominio del oficio culinario en las comidas de la tarde. Estos logros culinarios son meritorios ante las evidentes restricciones presupuestales y la falta de tiempo para el consumo y la elaboración de la comida, esto último atribuible quizás a las exigencias laborales de los maridos (con mayoría de oficios manuales probablemente coman fuera) y la mayor demanda de atención a los hijos (menores y en mayor cantidad que en otros grupos familiares). En resumen, en los grupos C y E el apremio de los tiempos impacta el comportamiento alimentario, pero el oficio culinario de las cocineras logra compensarlo con platillos mejor elaborados, lo cual caracterizamos como un estilo de comer "medio rico" aunque "de prisa".

A su vez, los grupos B y F son muy similares en atributos socioeconómicos y comparten un modo de comer habitual, distinguiéndose por lo pobre o rico del comportamiento. En B el problema parece ser de tiempo para

²⁸ La propuesta de Grignon y Passeron (1991) es tomar distancia simultánea del relativismo y del legitimismo, definiendo la cultura popular como cultura de las clases dominadas (y por lo tanto, dando cuenta de la dominación incluyendo un 'círculo completo de interacciones simbólicas y de constitución de simbolismos'), e inventariando los 'rasgos' que constituyen una cultura popular (interpelando aquí los enfoques de una aproximación externa influida por la teoría de los gustos legítimos).

cocinar, considerando la simplificación de las estructuras de la comida de la tarde. Dadas las exigencias de atención que supone aquí la presencia de los hijos, este obstáculo se compensa con un mayor grado de elaboración de las comidas del día, un experimentado oficio culinario y la prodigalidad de platos e ingredientes. En su turno, no obstante que F se caracteriza por seguir un orden acostumbrado en la mayoría de variables analizadas, el grupo padece de baja extensión y de una modesta elaboración de platillos. Las limitantes más evidentes de F son los escasos recursos económicos, oficio culinario corto y un mayor origen rural en los jefes de familia (quizás tendiente a una autolimitación en el comportamiento alimentario). En síntesis, B y F son dos grupos con aparente identidad socioeconómica y alimentaria, pero mantienen diferencias significativas en el comportamiento, particularmente en el grado de elaboración de las comidas del día, lo cual refleja sus contrastes de fondo en los gustos.

Finalmente resta cotejar A, D y G, que son los tres grupos con mayores distancias recíprocas en el orden de comportamientos alimentarios, lo cual resultará muy interesante. El grupo A, parece muy bien dotado de los diversos recursos (económicos, de estudios, de arraigo y oficio culinario) y poco presionado por demandas de atención de los hijos y ritmos laborales, por lo que su comportamiento alimentario resulta muy óptimo, y que he calificado de "comer rico y habitualmente". En el extremo opuesto al grupo A se halla el G, cuya indigencia es casi todos los recursos domésticos, además de presentar estructuras familiares más reducidas y tal vez con menor cohesión, factores estos que predisponen para un desempeño muy raquítico en los diversos aspectos de la comida familiar, a excepción de la comensalidad, cuya alta proporción quizás radique también en la falta de dinero para comer fuera. En un punto intermedio entre los grupos A y G se encuentra el D, conjunto con un comportamiento alimentario contrastado. Pese a registrar baja dotación de recursos económicos, y las mayores presiones de tiempo (porque predominan hogares dirigidos por mujer, ampliados y unipersonales, existiendo a la vez un número de hijos no menor al promedio), el comportamiento alimentario no refleja directamente dichas restricciones, sino por el contrario, se advierte un cierto virtuosismo en muchos hogares durante el desayuno y la comida de la tarde, además de lograr un alto ejercicio de tradicionalidad y comensalidad. Es por todo ello, que he atribuido al grupo D un modo de comer "medio rico, esforzadamente", lo que sin duda es atribuible a las mejores habilidades de las cocineras y la mayor significación otorgada a la comida por estos núcleos domésticos.

El balance anterior sobre los grupos con comportamiento semejante, revela que en torno a las prácticas alimentarias no es posible ni deseable establecer relaciones mecánicas entre atributos socioeconómicos y los gustos de comida. Sin embargo, reconociendo las limitaciones que nos impone el apoyarnos exclusivamente en los datos de encuesta²⁹, también es posible aislar e identificar varios factores que recurrentemente condicionan los gustos, tanto entre sectores acomodados como en los populares: monto de gasto familiar, tamaño de la familia y número de hijos, tipo de estructura familiar (nuclear, jefatura femenina, etc.), apoyo de personal doméstico, tipo de actividades laborales del jefe de familia y su cónyuge, origen del jefe y su consorte (urbano/rural, local/foráneo) y conocimiento y habilidades del oficio de cocinar. Al respecto vale la pena insistir

en que -al menos en nuestra población estudiada-, estos factores condicionantes de los gustos alimentarios, no están distribuidos uniformemente a lo largo de la escala de ingresos u ocupaciones, por lo que resulta más idónea una estrategia de investigación heurística encaminada a penetrar lo más posible -desde una mirada antropológica *etic*- en la estilización de la vida de los sectores sociales con mayores y menores ventajas, tratando de no incurrir en un falseamiento de la naturaleza de los gustos alimentarios de las diversas capas sociales consideradas.

²⁹ La encuesta a que nos referimos es la que levantamos en la ciudad de Colima entre los meses de mayo a julio de 1997, entre 118 familias con diferentes ingresos; de ella estoy retomando los datos arrojados por el método de recordatorio 24 horas. Estos datos fueron procesados mediante un manejador de bases de datos (Access) y un paquete de tipo heurístico (UCINET).

TERCERA PARTE

LOS GUSTOS ALIMENTICIOS LOCALES DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS FRENTES CULTURALES

CAPÍTULO OCTAVO

LAS TRAYECTORIAS INDIVIDUALES DEL CAMBIO ALIMENTARIO Y LA REMODELACIÓN DE IDENTIDADES

En este octavo capítulo abordo una dimensión más específica y dinámica de la cultura alimentaria expuesta en las dos partes precedentes. Sin embargo, con ellas guarda diversos puntos de contacto, como lo haremos notar a lo largo del texto que sigue. Así, la visión histórica de la primera parte sobre los gustos (perspectiva diacrónica), junto con el panorama contemporáneo de la alimentación familiar de la segunda (enfoque sincrónico), vienen a servirnos de marco de referencia macrosocial en el cual podremos ubicar adecuadamente las trayectorias microsociales, mediante las que diversos grupos de individuos adultos han cambiado sus gustos alimentarios, convirtiéndose por ello en activos remodeladores de sus identidades dentro de escenarios culturales dinámicos (*frentes culturales*). Primero, presento los conceptos pertinentes que considero plausibles en esta cuestión, a continuación procedo al análisis e interpretación específica de los diversos cambios de gustos alimentarios, y posteriormente efectúo un análisis comparativo entre las diversas clases de **trayectorias** individuales del cambio alimentario¹.

Antes de entrar a los aspectos teóricos, conviene recordar algunas interrogantes que al principio de la investigación elaboré, en torno a la existencia en la ciudad de Colima de grupos sociales con cambio de sus gustos alimenticios. Las siguientes preguntas orientaron la pesquisa de datos que, sin embargo, estuvo abierta a otro orden de ideas que pudieran surgir en forma imprevista:

¿Dentro de la cultura alimentaria colimense existen diversas "sintaxis", "programas" o gustos de alimentación correspondientes a otros tantos grupos que confrontan sus respectivas nociones sobre la salud y lo sagrado, en espacios locales definibles como frentes culturales?

¿La apropiación de determinados comportamientos alimentarios por grupos específicos, como vegetarianos, Tragones Anónimos, narcisistas y enfermos crónicos y terminales, responde a modelos de conversión donde se redefinirían tanto las identidades como las estructuras de plausibilidad de los individuos?

Ambas preguntas siguen siendo procedentes tras el ordenamiento y el análisis de los datos recogidos en este estudio. Así, me referiré a ellas a lo largo de este capítulo.

¹ Parece apropiado utilizar aquí el término de trayectoria, el cual lo asumo según la siguiente definición: "evolución o desarrollo que tiene alguien dentro de cierta actividad a partir de cierto momento: trayectoria política, un artista de reconocida trayectoria". Cf. El Colegio de México (1986).

8.1 Preámbulo conceptual

Durante la segunda mitad del siglo XX surgieron en el mundo y en México diversas tendencias alimentarias representadas por determinados grupos y movimientos sociales portadores de variadas concepciones, así como propuestas de cuidado del cuerpo y la salud, redefiniendo los vínculos del ser humano con lo trascendente y lo espiritual. Tales actores sociales han creado y desarrollado diversos gustos alimentarios acordes con sus concepciones correspondientes. Entre esos grupos y movimientos podemos considerar a los que hemos analizado en este estudio: los vegetarianos, Tragones Anónimos, narcisistas y enfermos crónico/terminales. Cuando, por diversos motivos, una persona incorpora a su vida cotidiana -ya sea en forma parcial o casi completa- un comportamiento de alimentación distinto al que tenía como propio y acostumbrado (generado por su *habitus*), comienza para ella una significativa experiencia cultural que llamaré **trayectoria de cambio alimentario**. Durante este lapso -corto o largo, con o sin vuelta atrás- el individuo en cuestión remodela su identidad personal y social, lo que ocurre dentro de un contexto dinámico que denominaremos **"frentes culturales"**. A continuación intentaré explicitar tales conceptos, que serán las claves de interpretación en esta tercera parte de la tesis.

Trabajar sobre los cambios identitarios en las trayectorias de cambio alimentario, exige esclarecer primero lo que es la noción de identidad, y las formas de su construcción y transformación. Esta tarea es necesaria en la medida que se ha llegado a abusar del concepto de identidad, usándola para nombrar demasiadas cosas y cayendo en una polisemia conceptual autodestructiva². Para el análisis e interpretación de datos, retomaré planteamientos de Dubet, Lagarde y García Canclini, entre otros autores.

En primer lugar hay que reconocer la existencia de diversas lógicas de la identificación social, la cual es compleja y heterogénea y además que la construcción de la identidad social es inseparable de una concepción sociológica del sujeto social. Dubet (1989) deslinda tres lógicas principales de la identificación social: 1) la autorrepresentación del actor de su lugar y de su integración en el orden social; 2) la capacidad estratégica de alcanzar fines y su carácter de recurso para el ejercicio de la libertad personal; y 3) como convicción y compromiso con determinados principios culturales centrales de una sociedad (Dubet 1989). En el tema abordado interesa especialmente la segunda lógica, sin desechar las otras dos. En la identidad como estrategia y recurso se valoriza la autonomía y la identidad personales, y se defienden ambas contra las identidades atribuidas o impuestas que frenan la libertad del ciudadano. Este podría ser el caso de casi todas las trayectorias de cambio alimentario. En ese sentido, la identidad estratégica sería aquella donde los actores reinterpretan su posición e integración en el orden social y se movilizan en pos de ciertos fines. En este mismo sentido, la *doble perspectiva de la acción social* donde sitúa Bourdieu, la noción de *habitus*, parece encajar con la problemática de los actores que, en aras de sus diversos fines de salud, revisan las prácticas, creencias y

² "El éxito de la noción de identidad en la producción sociológica contemporánea, así como en el discurso de los actores, crea una situación paradójica. Sugiere a la vez un cambio en la sensibilidad social y algunas mutaciones en la sociología, al mismo tiempo que lleva consigo tal polisemia del concepto que podemos preguntarnos si todavía conserva alguna utilidad [...]. La noción de identidad termina por ser consumida de todas las formas y sirve para comprender todo y su contrario. Explica las huelgas como la marginalidad, el dandismo como los derechos del hombre, los movimientos islámicos como las luchas de las mujeres...". Cf. Dubet (1989, pp. 519-520).

valores alimenticios con que fueron socializados en su cultura regional, y deciden emprender esfuerzos personales que culminan en logros apetecibles, afrontando resistencias y colaboraciones de sus entornos micro y macrosociales

Es importante destacar aquí, que la noción de identidad social se torna compleja por la participación de las tres lógicas -señaladas por Dubet (1989)- en la acción social de los actores. De acuerdo con Weber, la sociedad y el actor se construyen alrededor de varios principios o lógicas, inclusive opuestas y contradictorias; y, en este sentido, la identidad social es un proceso complejo y desgarrador porque el actor se construye en diversos niveles de la práctica, con sus distintas lógicas y tipos específicos de relaciones sociales. El actor social administra y organiza variadas dimensiones de la experiencia social y de sus identificaciones; combinando pertenencias y fidelidades, compromisos y estrategias. Es importante esta acotación de Dubet, porque el esclarecimiento de las identidades en las trayectorias de cambio alimentario, enfrenta cierta ambigüedad de los actores respecto a su autorrepresentación e implica considerar los desniveles jerárquicos y conflictos en la construcción dinámica de identidades. En este sentido, conviene considerar con Lagarde que, en el ciclo de vida de los actores, hay procesos de heteroidentificación y de autonomización del actor, que constituyen procesos identitarios de naturaleza jerarquizante en diversos aspectos: "ciertas condiciones de vida dan al sujeto recursos importantes para construir su autoidentidad de manera crítica y las hay que subsumen al sujeto en lo comunitario y borran las referencias de singularidad. Se encuentran, también, condiciones de vida que sobrevaloran hechos identitarios, y otras que, por el contrario, los califican como negativos o inferiores [...] Así, hay sujetos cuyos núcleos de identidad son descalificados en su mundo al compararlos con identidades y sujetos paradigmáticos" (Lagarde 1993). Esto tiene importancia especial para los grupos con una trayectoria de cambio alimentario, pues así los vegetarianos son cotejados o confrontados con los omnívoros o carnívoros, los tragones anónimos con individuos esbeltos, y los enfermos con las personas sanas.

Las identidades también han sido definidas por el consumo: a) por lo que uno posee o es capaz de llegar a apropiarse; o, b) por las prácticas sociales y culturales que dan pertenencia y distintividad en una sociedad de masas (García Canclini 1995). Desde esta perspectiva, próxima también a nuestro objeto de estudio, cabe preguntarse: ¿Cuáles son o pueden ser las identidades generadas por el consumo? Como observa García Canclini (1995), en las grandes ciudades latinoamericanas -e incluso estadounidenses- se observa la producción de identidades diferenciadas mediante la construcción de vivienda, la comida, las formas de curación o el ejercicio de la solidaridad; y con ello se dice adiós a las monoidentidades, que se adscribían a determinados espacios territoriales (los de la nación, etnia, región o ciudad). ¿Cuáles son los factores de dichas identidades enlazadas al consumo y al estilo de vida? Según García Canclini, son varios y se influyen recíprocamente: lazos o contextos familiares, barriales, de trabajo, raíces étnicas, e inclusive el género y la edad (García Canclini 1995). Desde la perspectiva anterior, cabe pensar que se da la formación de grupos con gustos alimentarios muy diferenciados del entorno social mayor (ciudad, región, etnia o país), como la construcción de identidades mediante la redefinición de la alimentación y de otros aspectos primordiales de su estilo de vida, en oposición a

las pautas impuestas a los individuos durante su sociabilización temprana en el seno de la cultura tradicional, local o regional.

Junto con las nociones sobre la identidad, conviene detenerse un poco en los procesos y modalidades del cambio o remodelación de las identidades. En la adopción de gustos alimenticios muy distintos de los convencionalmente mayoritarios, ocurren fenómenos que se han interpretado como una conversión de adeptos a un nuevo bloque de prácticas y representaciones culturales. Dentro del pensamiento social se han estudiado más extensamente los procesos de conversión en el ámbito de la fe religiosa, mismos que guardan cierta similitud con los procesos aquí estudiados. Como señalan Hamilton y otros (1995), la adopción consciente de regímenes distintivos puede considerarse como una forma de religión implícita o, al menos, tácitamente expresa una orientación religiosa. Esta apreciación es resultado de un estudio situado en el sureste de Inglaterra, entre los vegetarianos y los consumidores de productos integrales, dietéticos u orgánicos. La provisión de significados en maneras no-religiosas, de los cultos seculares de salvación (con énfasis en la salud y la buena salud), resulta una actualización de la concepción de la religión como "búsqueda del sentido o significado", tal como la enfocan Berger, Geertz y Weber. De esta manera, ciertas trayectorias alimentarias, pueden ser analizadas e interpretadas como experiencias existenciales que modifican el perfil identitario de personas cuyas vidas y relaciones con el mundo, se resignifican con nuevas prácticas y representaciones culturales.

Para proceder a una descripción fenomenológica de los cambios de identidades colectivas, se requiere de un esquema clasificatorio con bases teóricas, según propone Giménez (1993). Así, para este autor habría dos formas específicas del cambio identitario: transformación y mutación. Giménez define la primera como un "proceso adaptativo y gradual que ocurre en la continuidad sin afectar significativamente la estructura de un sistema"; de esta forma, las identidades colectivas "con el tiempo se transforman por exigencias y adaptación a las variaciones de su entorno ecológico o social"³. En cambio, la *mutación* "supondría una alteración cualitativa del sistema [...] el paso de una estructura a otra" (Giménez 1993); de ese modo, las mutaciones constituirían auténticas "revoluciones" identitarias.

El cambio de identidades en el campo alimentario puede ser mejor comprendido con otro concepto: el de "estructura de plausibilidad". En la adopción de regímenes alimentarios muy distintos a los convencionales, cabe preguntarse si ocurren fenómenos analizables como los de conversión de adeptos a un nuevo bloque de prácticas y representaciones culturales. Cuando una conversión ocurre en el campo religioso, Peter Berger ha explicado que el sujeto de dicha experiencia debe cambiar su específica estructura de plausibilidad, entendida ésta como el contexto social que le permite al converso retroalimentar cotidianamente su nueva situación. Para Berger, las personas que cambian de fe migran de un mundo religioso a otro, por lo que dicha migración implica otra entre sus respectivas estructuras de plausibilidad: "el individuo que quiere convertirse (y más importante aún) 'seguir convertido', debe estructurar su vida social de acuerdo con este propósito. Así, debe disociarse de

aquellos individuos o grupos que constituían la estructura de plausibilidad de su realidad religiosa pasada y asociarse más intensamente aún y (si es posible) exclusivamente con los que contribuyen a mantener su nueva vida religiosa" (Berger 1971, p.69). Como podremos apreciar en este capítulo, cuando las personas cambian de gustos alimentarios, suelen verse empujadas a 'reconfigurar' sus relaciones familiares, de amistad y hasta laborales, y a renovar así el espacio microsocial donde cobran sentido sus acciones.

Los individuos con nuevos comportamientos alimenticios confrontan cotidianamente, con las mayorías "normales" o convencionales, sus respectivos "programas" o "sintaxis" de consumo. Así, la comida resulta ser también una arena pública sujeta a valoraciones discrepantes que provienen de otros ámbitos de la cultura y la sociedad y del consumo alimentario mismo. El concepto de frentes culturales tendría aquí una aplicación fructífera, pues el comer se encuentra de lleno en el ámbito de los elementos culturales transclasistas o "elementalmente humanos". La pertinencia de tales nociones para el estudio de la cultura y las relaciones de hegemonía, ha sido demostrada por varios autores europeos (Cirese 1984, Fossaert 1977), quienes han ubicado en la cotidianidad misma asuntos tan diversos como los valores, las necesidades, la religión, lo falso y lo verdadero, lo normal y lo patológico, la salud y la enfermedad, etc. Es precisamente este enfoque para el estudio de la cultura, el que necesitamos a fin de abordar la confrontación que envuelve a los diversos grupos sociales estudiados, en torno a sus distintos gustos alimentarios.

Al respecto, González propuso y definió el concepto de frente cultural "para entender los distintos choques y enfrentamientos, no necesariamente violentos, por lo que los Frentes Culturales se constituyen como espacios sociales, entrecruces y haces de relaciones sociales no especializadas en los que se lucha o se ha luchado por el monopolio legítimo de la construcción y reinterpretación semiótica (modulación y modelación) de determinados elementos culturales transclasistas, es decir, por la 'resemantización' o definición que históricamente un bloque de clases/grupos elaboran sobre las 'necesidades', las 'identidades' y los 'valores' legítimos (únicos y verdaderos para todos) que pueblan los vericuetos de la vida cotidiana" (González 1987, 1994a, 2000). Además de su acepción de "arena de lucha", el frente cultural tiene otra no menos importante, la de "frontera cultural". Bajo esta última modalidad, González (1987) sostiene que "es en los *frentes culturales* donde efectivamente se tocan, se juntan, se rozan e interpenetran culturas de grupos y clases sumamente diferentes". Con su doble acepción, dicho concepto permite ubicar e interpretar las líneas divisorias o diferencias culturales donde los grupos y personas se reconocen, coexisten, luchan y se integran. Otro aspecto interesante de este concepto, es que encaja muy bien en una perspectiva diacrónica o histórica y con procesos de remodelación de identidades, perspectiva que estoy empleando aquí para entender la existencia y desarrollo de grupos con diversos gustos alimentarios, situados en el cruce de elementos transclasistas tales como salud, enfermedad, cuerpo, naturaleza y lo sagrado.

³ Giménez (1993) cita como ejemplo de cambio de identidad por transformación a las subidentidades católicas (teología de la liberación, etc.), y aquí podríamos considerar como procesos del mismo tipo a las identidades generacionales que se producen en el marco de una cultura alimentaria regional con persistencia de su carácter tradicional (véase el capítulo tercero, inciso 3.3).

Las trayectorias de los adeptos a nuevos gustos alimentarios -como las aquí comprendidas- se describen mediante el análisis de rasgos sociodemográficos, duración y tipo de sintaxis o régimen, medios de conocer y aprender ese mismo, motivos, logros, dificultades, esfuerzos, contextos microsociales, autopercepciones, y el entorno macrosocial. Con todos estos aspectos podremos comprender mejor las trayectorias de cambio alimentario correspondientes a vegetarianos, tragones anónimos, "narcisistas" y enfermos. Veremos, por ejemplo, que la percepción de estas personas sobre sus motivos y logros en el cambio de gustos, nos indicará cómo definen sus necesidades y al mismo tiempo mostrará su evaluación respecto a diversos aspectos del cuerpo, la salud, enfermedades, etc.

Asimismo, en los procesos estudiados destacan las dificultades del nuevo comportamiento alimenticio, que están conectadas con la existencia de un entorno social adverso a las trayectorias de cambio de las personas, lo que les demandará esfuerzos específicos frente a aquel -además de los ejercidos ante sí mismas-, aparte de que el contexto microsocial tendrá una importancia crucial para ellas. Al respecto es importante citar el desarrollo del concepto de *redes sociales*, acuñado por González de la Rocha (1994) en sus estudios sobre la clase trabajadora tapatía: ella encontró que las familias no funcionan como entidades aisladas, sino que en su vida cotidiana dependen de una constelación social de parientes, amigos y vecinos. De modo similar, en la ciudad de Colima los individuos que integran un hogar no actúan aisladamente, cual átomos sociales, sino que se hallan plenamente inscritos en una trama microsocial de enorme peso en la vida social, de tal modo que esta última resulta una "extensión de la vida doméstica" (Galindo Cáceres 1994). También por eso habremos de referirnos a los frentes culturales, cuando hablemos de la imagen que estas personas tienen de su entorno social, lo mismo que al señalar sus nexos con las estructuras y acciones colectivas de sus compañeros de régimen o sintaxis (en caso de existir). Finalmente, el balance que los entrevistados hacen de su propio modo de vida, incluye de igual forma las referencias a sus relaciones con los demás, y eso puede comprenderse mejor con aquel concepto. Véase también -aquí mismo- la gráfica No. 1, donde expongo las distintas dimensiones que configuran las trayectorias de cambio alimentario.

Otros modos de mirar las trayectorias de cambio alimentario, aparte del enfoque dialógico de los frentes culturales y del sociorreligioso de la conversión, lo ofrecen las diversas perspectivas teóricas construidas en el campo de estudios de la salud y la nutrición. Más allá de los autores que diagnostican la patología del actual comportamiento alimentario, sin aportar un cuadro comprensivo y coherente, o que reducen a un solo denominador común (lipofobia) la variopinta de hechos alimentarios contemporáneos, conviene destacar aquí tres modelos o vertientes teóricas que atañen a los grupos que yo he estudiado:

- 1) antropológico-médica (Pelto-Kandel); 2) sociobiológica-espiritual (Fischler, Hamilton); y 3) histórico-cultural (Flandrin, Garine, Schilling, etc.). A estos enfoques prefiero considerarlos como vertientes comprensivas, pues si los pensamos como modelos pudieran parecer excluyentes, y quizás sea más provechoso encararlos como complementarios en más de algún hecho y concepto. Aquí conviene advertir que, las cuatro vertientes, se sitúan en diferentes perspectivas disciplinarias y se ocupan de uno o más aspectos de

GRÁFICA No. 1.
TRAYECTORIA DE CAMBIO ALIMENTARIO

la realidad, lo que nos indica la posibilidad de intentar una utilización conjunta de los tres enfoques, a cambio de adoptar una mirada multi y transdisciplinaria de los cambios recientes emprendidos por grupos innovadores de las viejas "gramáticas" alimentarias en las sociedades occidentales contemporáneas. Este punto lo retomaré al final del inciso 8.6.

8.2 El vegetarianismo heterodoxo o "light" sin gurús

En las tres últimas décadas del siglo XX se popularizó el vegetarianismo en México. Bajo el influjo de pensamientos y técnicas corporales procedentes de Oriente (budismo, hinduismo, literatura esotérica, yoga, etc.), el vegetarianismo tomó carta de naturalización en la ciudad de México, e incluso en pequeñas ciudades distantes del centro del país, como es el caso de Colima. Este fenómeno no ha sido privativo de México, sino que se ha extendido en los países occidentales, particularmente entre su población adulta. A pesar de su relativa novedad al aparecer como moda importada de los países asiáticos, en Europa ya se acostumbraba desde hace mucho tiempo: "en la antigua Grecia y en Roma el vegetarianismo se propugnaba tanto como protesta contra los excesos en la dieta de las clases altas como por sus supuestos beneficios para la salud y la pureza moral" (Kaufer 1988). De modo similar a lo que sucedió en la antigüedad, en México y los países occidentales la difusión contemporánea de los regímenes vegetarianos, también ha obedecido a razones tanto fisiológicas como religiosas, políticas, económicas y ecológicas.

La difusión del vegetarianismo en nuestro país, ha venido a suscitar reacciones encontradas que serían indicativas de la pertinencia de usar el concepto de frentes culturales para el análisis de estos procesos de conversión alimentaria. Así, Cuadernos de Nutrición (1988) adopta una postura aparentemente del "justo medio": estima que el vegetarianismo ha sido "practicado por unos casi como religión y condenado por otros como cosa de locos" y añade que en realidad es un hecho forzado por limitaciones económicas para franjas muy extensas de la población mundial, mientras que por algunos especialistas se considera como el modo más característico de alimentación de nuestra misma especie⁴. Sin embargo, en el ámbito de la antropología cultural, Farb y Armelagos (1980) exponen que el equipo biológico de los "homo sapiens", nos permite realmente una enorme capacidad de adaptación alimenticia al medio natural, pero que nuestra buena salud depende de la provisión, así sea mínima, de alimentos de origen animal. Según estos autores, los campesinos africanos que por necesidad mantienen una dieta vegetariana, sufren algunas deficiencias de salud, como cirrosis, pelagra, beriberi, etc. Por lo anterior, no cabe duda que aún en el campo de los especialistas en el estudio de la alimentación humana, se mantienen visiones encontradas sobre el vegetarianismo.

Ante estos datos, nos podemos preguntar por qué la difusión actual del vegetarianismo está generando tal enfrentamiento en el ámbito de las costumbres alimentarias. Quizá en los casos que hemos estudiado estén

⁴ "De acuerdo con su lugar en la taxonomía zoológica -como primate- y conforme con sus características anatómicas y fisiológicas, el ser humano es una especie predominantemente herbívora que ha incursionado -con mayor intensidad en los últimos milenios- en patrones de alimentación omnívora" (Cuadernos de Nutrición 1988).

algunas pistas para responder a dicha interrogante. Como vegetarianos "por elección", los seguidores de este tipo de gustos alimenticios son una corriente minoritaria entre la población general: en Inglaterra se calcula entre un 3% y un 6% del total (Hamilton y otros 1995). De nuestro país ignoro si existe una cuantificación del crecimiento de la población con hábitos vegetarianos "por elección", mientras que por necesidad se han incrementado en forma masiva las cifras de los hogares sin acceso a productos cárnicos, sobre todo desde la crisis de 1982. Sin embargo, de la ciudad de Colima sí podemos ofrecer algunas cifras generadas en un censo que levantamos entre 17 establecimientos del ramo de vegetarianismo. Así, el público habitual de esta rama de establecimientos se calcula en 385 personas, mientras que sus clientes que han cambiado de gustos alimentarios se estiman en 668 (véase cuadro respectivo en el inciso 8.6).

En el cuadro No. 1 que se adjunta aquí, presento un resumen de los aspectos centrales de las trayectorias de cambio alimentario en el grupo de vegetarianos. Recomendando su consulta para facilitar la lectura de los párrafos y páginas siguientes.

Entre los entrevistados, hombres y mujeres vegetarianos, son mayoría quienes han residido por varios años fuera de la ciudad de Colima y que han viajado fuera del país. Tres de los cinco han viajado a los Estados Unidos o vivieron allí, los otros han radicado en grandes ciudades del país (D.F., Guadalajara, Monterrey). La mayor parte también son profesionales, con estudios universitarios, y ocupan lugares destacados en la vida local, como propietarios de negocios gastronómicos, universitarios con destacada trayectoria y líderes en sus ambientes sociales.

Entre los nuevos adeptos al vegetarianismo encontré varios casos con larga permanencia, lo que significa que pueden ser cambios prácticamente de por vida, aunque también recogí un caso de deserción y menciones frecuentes a conversiones interrumpidas o fallidas. El más antiguo en esta clase de 'régimen' alimentario tiene 24 años en él, y el de menor duración fue de un año. ¡En tal conjunto, el promedio de antigüedad bajo este régimen es de 11 años! Sin duda, se trata de personas que han podido experimentar una buena cantidad de vivencias sobre su cambio de alimentación, así como elaborar representaciones simbólicas sobre sí y los demás en este campo.

El tipo de dieta en este grupo de entrevistados se halla en los límites del vegetarianismo. Así, dentro de la variopinta de este género o familia alimenticia, los entrevistados se ubican como vegetarianos heterodoxos, pues son cafeadictos o bien suelen todavía disfrutar de alguna carne blanca (pescado y caldo de pollo). Inclasificables, según algunos cánones de esa orientación, se trata de vegetarianos parciales y ovolactovegetarianos. Son botón de muestra del vegetarianismo "realmente existente", aquel que puede incluir en su consumo a la manteca, productos enlatados y hasta harinas refinadas. En definitiva, todos estos casos quedan lejos de la ortodoxia naturista o del crudivorismo macrobiótico, desde donde se suele descalificar tales

CUADRO No. 1
ASPECTOS DE LA TRAYECTORIA DE CAMBIO ALIMENTARIO
EN EL GRUPO DE VEGETARIANOS

RASGOS SOCIODEMOGRÁFICOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 31 años promedio * Escolaridad: Mayoría de universitarios * Ocupación: Empresarios y empleados universitarios.
DURACIÓN	11 años en promedio (de 1 a 24 años)
TIPO DE RÉGIMEN O "SINTAXIS"	Regímenes ovolatovegetarianos heterodoxos y vegetarianos parciales
MEDIOS DE CONOCER Y APRENDER	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares, amigos, jefes y maestros * Libros y vídeo.
MOTIVOS Y CAUSAS DEL CAMBIO ALIM.	<ul style="list-style-type: none"> * Mala digestión * Influencias de red familiar y amical * Conciencia de toxicidad de la carne y anhelos humanitarios.
LOGROS	<ul style="list-style-type: none"> * Mejor salud: Digestión, peso normal, piel, agilidad, etc. * Mayor autoconocimiento, autorregulación y menos estrés * Satisfacciones humanitarias y conciencia ecologista.
DIFICULTADES DE LA TRAYECTORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Cultura regional carnívora: oferta de negocios y hogares, baja valoración de vegetales, poca información y normas de género. - Desajustes y fuertes tentaciones.
ESFUERZOS PERSONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Soportar pena de rechazar invitaciones y encarar agresividad de familiares, amigos y compañeros de trabajo. - Aguantar antojos de carne, sensibilizarse, purificarse y cambiar de estilo de vida. - Otros: económicos, ideológicos y energéticos.
CONTEXTO MICROSOCIAL	<p>Papel diverso y cambiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos facilitadores y obstaculizadores. - Al comienzo suele dificultar el contexto al cambio, posteriormente es un aliado estable y sólido.
ENTORNO SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - "Los demás se dañan al comer carne": al grado de envenenarse... - "Simplemente es una forma diferente de alimentarte" - "Todos estamos mal educados..."
MODUS VIVENDI	Satisfechos, Sentimiento de triunfadores
NIVEL ORGANIZATIVO	No participan en acciones, ni grupos vegetarianos

comportamientos alimentarios⁵. Sin embargo, también hay tipologías más comunes de las dietas vegetarianas, como la siguiente: *vegetarianos parciales*, cuya dieta incluye lácteos, pescados, mariscos, huevos y, generalmente, aves; *ovolactovegetarianos*, que ingieren huevos y lácteos, pero excluyen carne roja, pescados y aves; *lactovegetarianos*, que no consumen ninguna clase de carne, ni huevos, pero sí leche, queso, y otros productos lácteos; *vegetarianos estrictos*, que no consumen ningún producto de origen animal; *naturistas*, alimentados exclusivamente con productos de origen vegetal, cultivados sin fertilizantes, plaguicidas y otras sustancias químicas, consumen además la mayoría de los alimentos en su forma natural (crudos, germinados, etc.); y *macrobióticos (zen)*, quienes ubicados en el extremo del arcoiris vegetarianista, pasan por una serie de dietas cada vez más restringidas hasta consumir exclusivamente arroz integral (Kaufer 1988).

Siguiendo la *nomenclatura* anterior, nuestros entrevistados resultan ser *vegetarianos parciales* y *ovolactovegetarianos*. Al preguntarles a los neovegetarianos por su 'régimen' o dieta, ellos me dieron respuestas interesantes y variadas. La funcionaria universitaria dice: "sí tengo una dieta especial... ni carne, ni pescado, sí leche y huevos, entonces soy ovolactovegetariana [risas] pero tomo café, igual me tomo una copa... No soy para nada ortodoxa". Asimismo, el maestro universitario responde: "estoy en la absoluta heterodoxia: no como soya texturizada por ejemplo, como [...] variadísimo, puedo comer carnes blancas (pescados o camarones empanizados) y chiles, frijolitos refritos con manteca...". En el caso de la encargada de restaurante, su régimen también es ovolactovegetariano, aunque en fiestas muy especiales toma bebidas alcohólicas y come un mínimo de carne de pollo, además que con alguna frecuencia come caldo de pollo; no obstante, algunos de sus platillos preferidos son ensaladas, enchiladas de panela, milanesas de trigo y germinados y pastel de elote (con queso, crema y leche) y ensaladas. El del maestro normalista fue también un caso *sui generis*: "no consumía ningún tipo de carne, pero sí leche y huevos. Y de ahí en más todas las verduras que podía y frutas también...al café siempre soy cafeadicto...picante sí... yo nunca he sido esclavo de los G.F.U.'s y de ese tipo de cosas". También el pastelero es un vegetariano fuera de serie, pues asegura que, exceptuando las carnes, él "come de todo", como son: productos enlatados, harinas refinadas y guisa con manteca.

Con lo anterior, podemos estimar que este grupo de entrevistados sí comparte un "programa" o "sintaxis" alimentaria: modalidades **heterodoxas** de vegetarianismo, esto es, un régimen donde sus adeptos se dan muchas licencias personales. La mayoría de ellos tiene claro el nombre del régimen ideal más próximo a su forma de comer, y también sabe con cierta precisión en qué consiste su heterodoxia. En este sentido, el

⁵ Un ejemplo del "integrismo" vegetariano lo ofrece la Escuela para la Homocultura Integral Unificada (1977). Dicha Escuela presenta una "doctrina naturista" que distingue entre vegetariano, naturista e hipernaturista, y establece una serie de pasos o escalones para acceder a la autenticidad en cada una de esas denominaciones. Por ejemplo, quien puede ser llamado auténtico vegetariano (vegetarista) debe, además de querer estar sano, tener razones filosóficas, comer crudo un 75% de los comestibles, y cumplir con los siguientes criterios: "que su alimentación es exclusivamente de vegetales, raíces, cereales, nueces, verduras de hoja, tubérculos y frutas; que conoce los principios elementales energéticos creativos de los alimentos de la naturaleza; que sabe cuándo, cuánto, cómo y qué comer; que no está enfermo del cuerpo y del alma; que su constitución corporal es delgada, más reducido su abdomen que el tórax, sin joroba; que tiene buen humor, buen apetito, buen sueño, no se fatiga, tiene agilidad, buena memoria, voz agradable, es activo, radiante, tranquilo; que conoce cómo funciona su aparato digestivo y la importancia que tiene para con los demás sistemas; que respeta la Naturaleza y no destruye plantas ni animales, inútilmente o con groseros fines de codicia humana". Como se advierte hasta aquí, no es nada fácil cumplir con este perfil doctrinario, por lo que se comprende que el primer escalón para ser un auténtico vegetarista lo definan así: "OMNIVOROS. La gran mayoría de los que comen vegetales, huevos, leche y queso sin distinción, sólo lo hacen porque les han dicho que ello es bueno sin reflexionar para qué, qué van a obtener con esta alimentación y las razones que ello implica [...] Todo aquel que se alimente de sustancias químicas conservadas

posicionamiento que realizan aquí tanto los organismos doctrinarios y difusores como los entrevistados, nos muestra que dentro del mismo campo vegetariano, existe un "frente cultural" donde se debaten distintas nociones del "ser" vegetariano. En todo caso, la "sintaxis" alimentaria de los conversos fue elegida y mantenida por ellos en base a ciertos motivos y logros específicos que orientaron sus nuevos comportamientos alimentarios.

A continuación veremos cuáles motivos y logros de los neo-vegetarianos -incluidos en mi muestra-, expresan diversas nociones que ellos mantienen sobre la salud, las enfermedades, el cuerpo, las emociones, la naturaleza e incluso principios éticos. Estas nociones, aunque afectan de inmediato la vida personal de los individuos en trayectoria de cambio, no surgen como reflexiones aisladas sino en relación a otras personas e informaciones que influyen en los primeros. Esto indica que existe ya un campo específico de prácticas y representaciones -el vegetarianismo- al cual se adscriben personas que vienen de otro campo -el omnivorismo- en el que nuestros entrevistados fueron socializados y de donde se desprenden o retiran de modo deliberado y consciente.

Entre los motivos de los adeptos al vegetarianismo -como un telón de fondo- siempre aparecen los problemas de **salud** y, en concreto, la mala digestión. La funcionaria univesitaria alude a las influencias para explicar su adhesión al vegetarianismo: "la influencia de mi casa y la de ese maestro... mi mamá siempre tendió un poco hacia el vegetarianismo... come poca carne... además ella practicaba yoga y cosas así que tienen que ver con el vegetarianismo... durante el tiempo que yo entré a prepa me dediqué mucho a hacer cosas de yoga...Tenía un maestro de biología que era vegetariano...". En el caso del maestro universitario los motivos fueron un poco más amplios que el anterior: "pésima salud, estomacal particularmente... con síntoma crónico de diarreas y estreñimientos... [y] para romper el linaje de ingeniero que había en casa y asumir conscientemente las riendas de la vida en mi mano". Por su parte, la encargada de restaurante recuerda varios factores personales y sociales: "tenía problemas del intestino y no me gusta tomar mucho medicamento, pues me afectaban otras cosas, entonces [con el régimen vegetariano] me empecé a sentir bien". Esta persona agrega otros factores que influyeron para su cambio: "y después estuve leyendo muchos libros de vegetarianos y me di cuenta [...] de que la carne [...] te la comes y que se echa a perder y no sé qué tanto...luego de que...si tu comieras cereales ayudarías más a que mucha gente comiera alrededor del mundo".

A su vez, el maestro normalista representa un caso donde no existió un motivo de salud inicial ni posterior, y entonces dio 'reversa', volviendo a la carne ante lo difícil del cambio intentado. Sin que "en lo absoluto" su salud estuviera fallando, él tuvo otros motivos más 'ideológicos', donde se combinan la "conciencia" con el aumento de sensibilidad hacia los animales: "porque te llega la conciencia de todo lo negativo que tiene la carne... sabemos que tiene toxinas, que a los animales les dan hormonas para que engorden o crezcan más rápido. Además vi un video donde denunciaban la manera de matar en los rastros. Y me dio tanto asco..."

con aditamentos, refinados, refrescos embotellados, etc., ni siquiera puede considerarse aspirante a vegetariano. Se incluye aquí el café que muchos justifican diciendo que es vegetal y ni qué decir del tabaco [...]"

Después de un año de seguir el régimen vegetariano, el maestro normalista cambió de nueva cuenta sus gustos y explica que le fue muy difícil "ir en contra la corriente" de su entorno micro y macrosocial, aunque esa persona pretende ya reiniciar el vegetarianismo, de modo flexible: "ahora me gustaría intentarlo otra vez, pero no tan radicalmente, porque es muy difícil ser vegetariano en Colima, verdad de Dios". A su vez, el pastelero narra su experiencia que complementa las influencias externas con su condición física: él aprendió este régimen con su patrón, quien le proporcionaba también la comida vegetariana, además, dijo, que tenía "muchas espinillas" y que dentro del deporte "antes no abría el compás, me sentía un poco duro", deficiencias que desaparecerían con su cambio de alimentación.

En definitiva, entre los motivos para adoptar el régimen vegetariano han contado las influencias de familiares cercanos, así como de amigos, jefes y maestros, que inducen a probar un nuevo modelo de alimentación. La toma de "conciencia" también se menciona en unos casos como un motivo, sobre todo, por lo nocivo del consumo de carne y el ideal de ayudar a la humanidad y de no dañar a los animales.

Los logros de estos nuevos adeptos al vegetarianismo son muy diversos: van desde los físicos hasta los espirituales y sociales. Esta heterogeneidad en ello se corresponde con otro rasgo similar en la definición de los motivos para el cambio de régimen, pues ya vimos que, a las necesidades físicas personales, se añaden influencias de personajes muy próximos a los conversos y un conjunto de significaciones negativas del consumo de carne. Al asumir una dieta vegetariana, varios de los entrevistados han experimentado una mejoría sustancial de su salud, que va desde eliminar los problemas de digestión, hasta recuperar peso y ayudar a la piel. La funcionaria universitaria mejoró de su digestión "media lenta": "me sentía muchas veces inflamada del estómago e iba mucho al doctor, ahora me siento mucho mejor"; a su vez, el maestro universitario reporta como primer logro estar "cien por ciento más sano... empecé a cagar religiosamente, tantas veces como tantas comidas haga"; mientras, la encargada del restaurante percibe un notorio cambio de su salud, después de adoptar el vegetarianismo: "yo estoy mala del intestino... entonces [...] la piel la empecé a sentir mejor...de mi salud no tengo ningún problema". El único caso en que no se advirtió un gran impacto, fue con el maestro normalista, quien desde antes no tenía ningún malestar crónico: "me sentía como más a gusto, pero no era un cambio radical". Finalmente, en el caso de un vegetariano que practicó artes marciales, resultan muy apreciables los efectos benéficos en el rendimiento físico: se sintió "más ágil", con mejor elasticidad y sin que le disminuyera su fuerza deportiva: "es un mito que te baja la **resistencia**⁶ en todo", declara quien fuera por varios años campeón estatal del Full Contact, y padre de un joven futbolista de gran rendimiento deportivo y que sigue el mismo régimen alimenticio que su padre.

También se registra entre los vegetarianos una ganancia neta en autoconocimiento y autorregulación. Por ejemplo, el maestro universitario reporta un buen saldo en su capacidad sensorial: "gané mucho en la percepción de la gama de sabores y olores naturales de los alimentos, y asimismo gané la capacidad espontánea de rechazar los alimentos que no van a hacerme provecho y de comer sólo cuando siento apetito".

⁶ Negritas, DOP.

Igual cosa pasa con la encargada de restaurante, quien refiere: "yo como cuando me da hambre, y no como cuando tengo que comer [por] las horas". Asimismo, dos varones coinciden en que este régimen alimentario los volvió más relajados, con menos estrés: el maestro de primaria dice que se sintió "como más tranquilo... menos irritable"; y, a su vez, el pastelero y deportista reporta que este régimen "te calma un poco", aunque reconoce que no deja de alterarse: "no mucho como antes, pero sí". Vinculado con lo anterior, otras observaciones aisladas sobre las reacciones corporales a la adopción del vegetarianismo, son en torno a que se adquiere más sensibilidad, mayor emocionalidad y una percepción integral del organismo. Estos son los casos de los dos maestros, el del universitario que afirma haber ganado en "percepción holística sobre su cuerpo", y el del normalista, a quien le "afectaban más las cosas, emocionalmente...". Inclusive, varios atribuyeron a su vegetarianismo su posterior compromiso ecologista o el deseo de evitar el sufrimiento de animales. En su turno, la funcionaria universitaria señaló: "me hace muy feliz saber que no me estoy comiendo una animal que mataron y que sufrió"; mientras que, el maestro universitario, reporta su orientación ecologista como un logro de su cambio de 'régimen'; por su parte, el pastelero y deportista considera como saldo suyo el que ya "no le gusta matar animales" en cacería, actividad a que antes era muy aficionado; y, también el maestro normalista, se sintió mejor respecto al sacrificio de animales en los rastros.

Hay otras ganancias más prácticas y personales entre los nuevos adeptos a estos gustos alimenticios. Por su lado, los varones vegetarianos reconocen que aprendieron a cocinar con agrado, rompiendo los tabúes de género que les niegan el acceso al arte culinario. Como dice el maestro universitario, él ganó en "habilidades culinarias", en tanto que el normalista se vio obligado a cocinarse él mismo la comida vegetariana "y me empezó a gustar mucho la cocina". Por su parte, las mujeres vegetarianas ya sabiendo cocinar, ponderaron las diversas ventajas de la cocina vegetariana, sin dejar de señalar sus exigencias nutricionales. Por ejemplo, la funcionaria universitaria opina que "en lo económico es un aliviane ser vegetariano... cuando vamos al súper [...] me gasto cien pesos, y mi hermana se gasta los cien pesos en el jamón, los quesos, por ejemplo, he aprendido muchas cosas de comer con verduras... y no dedico mucho tiempo a eso... para mí es cómodo, es práctico...". También la encargada del restaurante ha aprendido mucho de las combinaciones de verduras, de cómo deben cocinarse, de las propiedades vitamínicas y está haciendo una gran labor para que la comida del restaurante sea muy variada, balanceada y acorde con la salud y con los procesos de adaptación al vegetarianismo de los clientes. Esta última persona está muy consciente de las exigencias de equilibrar el menú vegetariano, así como de la necesidad de contar con orientación profesional: "es un montón de información, no nada más ir a pedir una dieta. Si se necesita de una persona que le diga [a uno]: el vegetariano te va a ayudar, pero tienes que llevar un régimen diferente al que estás comiendo ahorita". Además, ella confirma que los precios donde venden la comida vegetariana la siguen ubicando como barata: "sigue siendo una comida económica en comparación de algunas otras 'cocinas económicas'".

Asumirse como vegetariano, no es una experiencia personal fácil. En todos los casos los entrevistados reportan una serie de dificultades internas y externas en la adopción del vegetarianismo: el telón de fondo de todas las señaladas fue el entorno social adverso. Alguien lo resumió así: "es bien difícil ser vegetariano en Colima",

añadiendo que la carne siempre está presente en reuniones y fiestas, en puestos callejeros y negocios de alimentos establecidos. Esto ocurre así, por el hecho de que su arraigada tradición culinaria incluye desde un abundante menú carnívoro, hasta la normativa de género -que dicta que los varones no deben cocinar-, pasando por el bajo estatus alimenticio de los vegetales en la escala cultural. Así, en la sociedad local es muy frecuente que el vegetariano se vea invitado por amistades a consumir carne, ante lo cual se sentirá apenado o avergonzado porque debe rechazar los platillos que le fueron ofrecidos. En este mismo sentido, por su cambio de alimentación, los vegetarianos encaran la agresividad de amigos, familiares o compañeros de trabajo.

Veamos ahora algunos testimonios sobre dichos obstáculos para el cambio de régimen. A la funcionaria universitaria le parece que "es un poco complicado, porque te invita alguien a comer y te hace una carne, a mí sí me da mucha pena decirle a la gente que no como, porque sé que a la gente le apena y no saben qué hacer... he ido a un congreso donde la comida es caldo de pollo y pollo y bueno... normalmente lo resuelvo muy fácilmente en algún lugar cercano". Para el maestro universitario, la dificultad consistió en "la agresividad [...] donde más rechazo tuve fue en el medio escolar, familiar y amical, y con los iguales". De modo semejante, para la encargada de restaurante también hubo incompreensión sobre sus necesidades alimenticias: "sí he recibido muchas críticas, pero eso me ayuda un montón... un problema es que yo como cuando me da hambre... para otras personas sí se ve como un problema". También el pastelero ha topado con dificultades al convivir con amistades: dijo, "que realmente estimo", que le invitaban a comer carne en sus casas, sobre todo en el rancho donde nació.

El testimonio del maestro normalista resume los valores de fondo de la cultura regional que obstaculizan al vegetarianismo: "En todos lados, en todas las fiestas, en todas las reuniones, siempre el choque por no haber más que carne, o cualquier otra cosa con carne, y yo no quería que tuviera ni grasa animal... he de decirte que me costó algo de trabajo al principio... y me costó trabajo porque no me gustaban las verduras ni las frutas. Las hallaba sin chiste... y es... la *falta de cultura* de mis padres [...] para ellos las **frutas** y las **verduras no era comida**⁷, era como una botana... Entonces mi padre comía carne todos los días..."

Además, una dificultad del medio local para que los varones puedan cambiar, es la reiterada norma cultural de género que aparta a los hombres de la cocina, pues como recuerda el mismo entrevistado: "al principio, el 'show' principal fue con mi madre, porque no lo entendía, me decía que toda la vida habían comido [carne], que no sabía cocinar soya, que no me iba a hacer comida en especial... y entonces yo empecé a intentar cocinar y también fue un 'show', porque mi madre es de esas madres colimotas tradicionales que no les gusta que sus hijos se metan a la cocina, que ellas quieren hacer todo... y después de eso me di cuenta de que no sabía hacer cosas. No sabía cocinar comida vegetariana y entonces me compré unos libros...". Como se aprecia en el caso anterior, cuando se tiene la suficiente motivación y se hacen los esfuerzos requeridos por las circunstancias, las normas culturales adversas se pueden rebasar por las personas que modifican sus gustos alimentarios.

⁷ Negritas, DOP.

Los obstáculos se acrecientan cuando los neovegetarianos padecen la falta de información sobre su nuevo régimen alimentario y, específicamente, sobre recetas. La experiencia de la encargada de restaurante es muy elocuente al respecto: "Si yo me pusiera en el papel de otras amas de casa, que les gustaría pasar a lo que es el vegetariano, sí vería la dificultad de que no [hay] mucho acceso a lo que es... No hay recetas. Yo en lo que me baso para hacer las comidas de aquí, tengo una lista de las combinaciones de verduras, y cómo se tienen que cocinar y me baso en libros que son de comidas normales... parece sencillo, pero no lo es". Otras dos dificultades, a veces soslayadas por los neófitos y 'outsiders', son la transición de régimen alimentario y la ignorancia personal sobre las necesidades propias de alimentación. Al respecto, también es muy aleccionador el testimonio de la restaurantera: "entonces dije que ya no iba a comer carne para nada. Sí tomo muchos suplementos, porque llegó un tiempo en que bajé mucho de peso y estaba muy transparente... ay no... a las cuatro de la tarde estaba yo cansadísima y ya me quería ir a casa... hasta que empecé a tomar esas vitaminas... A mi no se me hizo sencillo... porque creo que hay mareos... Yo pienso que un buen control debe hacer [se con] un nutriólogo".

El simple hecho de dejar de comer carne trae sus complicaciones con el cuerpo de uno mismo, según advierte una publicación especializada en naturismo. El cuerpo en general, y el sentido del gusto en particular, se han habituado a los aromas, texturas y sabores relativos a la carne, y cualquier cambio brusco ocasiona desajustes⁸ y fuertes tentaciones. Esto último es lo que directamente se observa en cuatro casos de nuestros entrevistados, donde por cierto tiempo se han seguido sintiendo atraídos por la carne: uno por el pescado, otro por la birria, otro más por los olores de taquerías y una más por toda la carne. Al respecto, resulta sintomático que, en dos casos, se continúa con el consumo ocasional de dos clases de carne (en uno es el pescado y mariscos, y en otro la carne de pollo).

Veamos los testimonios de los entrevistados, sobre las repercusiones corporales del cambio alimentario. A la funcionaria universitaria le representó un buen esfuerzo dejar la carne: "en principio sí, sobre todo con el pescado... Yo creo que si me lo como, todavía me gustaría, no sé... Entonces, no se me antoja la carne ya". El pastelero también continuó al principio con antojos de carne: "yo era muy birriero... [pero] un día quise comer carne y me cayó muy mal, con dolor, y desde entonces ya no la he probado". A su vez, el maestro normalista declara que "lo único que sentía sacrificio fue al principio, y que de repente tenía hambre y que no alcanzaba a llegar a tiempo a casa, por x o z, y me llegaban los olores de las taquerías [risas] y ahí sí, se me antojaba, se me antojaban los hot-dogs". A su vez, la restaurantera comenta que debe ser gradual el cambio de carnívoro a vegetariano por la problemática antes citada: "puede ser gradual quitar eso. Sobre todo porque uno se desespera cuando es uno carnívoro. Opera como cierta adicción el gusto por la carne. En mi familia era, es de carne, pero mi papá tiene problemas de colesterol y mis abuelos murieron de un ataque al corazón".

⁸ "En primer lugar, si usted ha sido carnívoro durante toda su vida, su cuerpo en general y sus papilas gustativas en particular pueden estar profundamente ligados a un conjunto especial de aromas, texturas y sabores relacionados con la carne. Un cambio brusco podría representar un choque demasiado desagradable para su organismo. Las variantes repentinas no son recomendables. Resulta mucho mejor retirarse lenta y gradualmente de la carne. Esto permite que transcurra el tiempo suficiente para ajustarse en lo físico y lo emocional al nuevo régimen". Cf. Ortega (1990).

Inclusive, en un entrevistado las dificultades fueron tan mayúsculas y constantes que superaron los esfuerzos del vegetariano y éste dio marcha atrás: "con las amistades. A veces que te invitaban a comer y que ya te servían el platón con carne, 'no, chín'...y me daba pena de verdad, pero me la aguantaba. Entonces, la gente te miraba, como... qué onda. Y luego salir por ejemplo a 'Los portales' de Comala: Todo es con carne, entonces no podía comer cosas, más que guacamole, quesadillas y ya. Entonces, yo tenía que [...] cocinar y comer en casa. Todo eso se me hizo **muy difícil, y de repente empecé a dejar de ser vegetariano**. Y me **cansé**, es mucho como **ir en contra de la corriente**⁹". Este caso expone -igual que el de otro integrante de Tragones Anónimos- que durante la experiencia de trayectoria en el cambio alimentario, pueden surgir tales dificultades que aborden la continuidad de la misma, frustrando las motivaciones y logros adquiridos hasta entonces.

Entre los esfuerzos propios de los neovegetarianos, se cuentan tanto aquellos desplegados frente al entorno social como los ejercidos ante sí mismos. Entre los primeros están el aguantar la pena de rechazar invitaciones y superar la agresividad externa. Esto último se intenta mediante diversas formas, como ir orientándose por convicciones pluralistas, ensayando la comprensión amorosa o actuando en defensa de la dignidad propia, etc. Veamos algunos testimonios interesantes. Para el maestro universitario, lo primero fue "ubicar las actitudes agresivas... la agresividad la tomé como reto a vencer amorosamente". Para la funcionaria universitaria ha sido difícil remontar las burlas: "por ejemplo, en reuniones, sí hay gente que se burla, no? Bueno, 'hay mucho pasto para que comas' y que contesté, 'bueno, también hay muchos perros y no te los comes, ¿no? y también son animales que tienen carne'. Ya ahora ni contesto. Y un poco hacer como que: 'estoy respetando que comas carne o lo que quieras y me merezco tu respeto'... para las reacciones de la gente, pues una vez más, la convicción, y yo sí estoy convencida del respeto a las ideologías, a las prácticas de la gente".

Entre los esfuerzos ejercidos sobre sí mismos por los vegetarianos aparecen los siguientes: por cierto lapso inicial debe resistirse el deseo de comer carne (pescado, tacos o carnes rojas), hacer lecturas, buscar recetarios, forjarse nuevos hábitos de adquisición, elaboración y consumo de alimentos, tener nuevas sensibilidades hacia los sabores y olores e, incluso, en casos extremos, buscar la purificación (mediante el yoga) o cambiar el estilo de vida. Otro tipo de esfuerzos sobre sí mismos son de tipo energético, ideológico y económico. Por ejemplo, la restaurantera adelgazó mucho y sentía agotamiento y sueño a media jornada, por eso debió complementar su régimen con vitaminas y batidos de chocolate. El maestro normalista, contra la cultura en que fue educado por sus padres, debió de reconocer lo sabrosas que pueden ser las frutas y verduras, y que pueden tener la misma jerarquía alimenticia que las carnes. Finalmente, el pastelero advierte que, en lo económico, el vegetarianismo ha resultado "un poquito más caro" (al respecto, él coteja con la carne los precios de alcachofas, espárragos, salchichas vegetarianas y pizzas de restaurante).

El contexto microsocioal más cercano al vegetariano opera de modo complejo y cambiante: por una parte, hay tanto elementos facilitadores como obstaculizadores del cambio de régimen; por otra, en un principio suele funcionar negativamente, al igual que el entorno macro, aunque luego aquel contexto más próximo (pareja,

⁹ Negritas DOP.

hijos, padres, hermanos, etc.) otorga un respaldo más estable y sólido al "iniciado". Esto último se debe a que el vegetariano influye en sus seres queridos, quienes empiezan a reducir su consumo de carne y, en algunos casos, cambian a vegetarianos. Con la funcionaria universitaria, varios de sus compañeros de preparatoria cambiaron a vegetarianos, y de su familia ha contado con "total respeto, absoluto, inclusive un poquito hasta de admiración. De mi papá, por ejemplo, 'qué bueno'... a fin de cuentas, la gente que más frecuento sabe que soy vegetariana y ya no hace comentarios". Entre el círculo del maestro universitario hubo de todo, como se aprecia en su testimonio: "era muy agresivo el círculo afectivo en los primeros dos o tres años... una hermana come estilo 'light' y mi esposa se volvió vegetariana después de varias crisis de salud... mis dos hijos también son vegetarianos".

De modo semejante al caso anterior, para la encargada de restaurante el principio fue difícil por su crisis de peso, aunque luego se volvió modelo a imitar: "y yo estaba muy delgada... muy transparente... mis papás me decían... como yo era hija de familia, que come, come y come, y ya no quería... la mamá de Ernesto [su suegra] me prestó muchos libros, sobre todo porque yo no sabía nada... Y ahorita lo que me gusta es, no nada más están ellos [los papás] metiéndose a ser vegetarianos, sino que mis hermanos también... también están los hijos de ellos". El maestro normalista tuvo semejantes dificultades con su círculo microsocioal: desde la incompreensión y resistencia inicial de su mamá a su posterior colaboración, hasta la extrañeza y burlas de sus amigos, que él cortó de tajo para ganarse luego su respeto. El pastelero y ex-campeón cuenta una situación crítica que atravesó durante el embarazo de la esposa, quien pretendió "fortalecer" su alimentación vegetariana comiendo carne de pollo, y el esposo vegetariano la presionó para que se mantuviera dentro del régimen, según dice por el interés de sus hijos. Él mismo comenta que los vecinos o en la escuela se sorprenden al saber que, siendo vegetarianos, sus hijos tienen alto rendimiento deportivo y **gran estatura**: "erróneamente se piensa"¹⁰ que porque somos vegetarianos, y yo les digo... que eso no tiene nada que ver... mi familia es alta...".

Respecto a su imagen del entorno social, la mayoría de vegetarianos entrevistados juzgan que los demás son gente que se está causando un daño al seguir comiendo carne, sólo que esos juicios tienen un diferente nivel de valoración: van desde quien cree que los carnívoros se están envenenando, hasta el relativista que incluye a todos por igual en el sujeto criticado. El maestro universitario se encuentra en el primer extremo de opinión sobre "su mundo exterior": "me di cuenta de la 'normalidad' de la gente: se están envenenando... lo normal de la gente es cagar poco: una vez cada dos días y de bolitas 'caprinas', en 8 de cada diez personas eso ocurre...". Esta actitud del maestro se corresponde con el trato que recibió de los demás al volverse vegetariano: "la gente era muy agresiva hacia mí, al principio incluso en el círculo afectivo". En una postura similar, pero menos contundente y con cierta reticencia, se halla la funcionaria universitaria: "Yo estoy convencida de que la gente 'no debería' de comer carne, pero entrecomillo eso de debería... creo que se están haciendo daño cuando comen carne, pero no sé cuanto daño, porque yo conozco gente que ha comido años y años y que comen carne, ¿no?". La restaurantera tiene una opinión más variada y optimista de la población no vegetariana: "es que hay de todo. Hay muchas señoras que vienen [al restaurante] con sus niños y no les enseñan a comerse

¹⁰ Negritas DOP.

sus verduras. Simplemente, nosotros tuvimos que meter pollo... Y también hay mucha gente que viene y no puede dejar de venir, porque se acostumbran a lo que es comer sin grasa y sin carne... referente al restaurante nosotros sí hemos crecido, la gente sí se ha interesado en comer vegetariano".

El maestro normalista tiene también una opinión muy interesante, que refleja la evolución de sus actitudes ante los carnívoros: "cuando ya estaba bien metido en el rollo, de repente uno agarra actitudes medias locas [...] sentía como que estaban mal, estaban atrasados... agarraba una actitud media condescendiente con ellos, ¿no?. Como un 'iniciado' [...] la verdad me di cuenta que cada quien su rollo... lo que pasa es que todos estamos mal educados en cuestión alimenticia: nomás comemos para llenarnos y ya". En este punto, la excepción entre todos los entrevistados es la siguiente opinión del pastelero, muy tolerante del carnivorismo, y que incluso representa una crítica del vegetarianismo más ortodoxo: "hay vegetarianos que se sienten superiores... y para mí todos somos igual, simplemente es una forma diferente de alimentarte".

Asimismo, este grupo de entrevistados vislumbra pocas posibilidades de interacción con dicho entorno, pues se rehusan a hacer alguna promoción de su modo de comer: "a casi nadie incito que sea vegetariano", "no sé cuánto podrían ganar si cambian su dieta", "hemos impactado en las maneras de comer y cocinar de ambas familias [de la pareja de esposos] y en el trabajo muchos ayunan". Sólo la restaurantera, en razón de su profesión, está haciendo abierta campaña en pro del vegetarianismo: "hay mucha gente que se puede beneficiar [...] las demás personas pueden ayudar mucho más siendo vegetarianas, para ellas mismas y para ayudar a mucha gente. Necesitamos promover un poquito más lo que es la soya, el trigo, el maíz, más que la carne... Yo sí informaba y hacía ferias de la soya [...] aquí en el restorán para que la gente se interesara...". Estas visiones del entorno social entre los vegetarianos entrevistados, nos señalan ya la construcción de identidades específicas por los gustos alimenticios y la ubicación de esos procesos en las coordenadas y dinamismos de los frentes culturales.

¿Por la adopción del vegetarianismo se efectúa una integración y militancia en los organismos que promueven este régimen alimenticio? Entre los casos recogidos podemos observar diversas apreciaciones sobre su *estatus* de vegetariano, en relación a las distintas clases de vegetarianismo, y un distanciamiento de las acciones y estructuras propias de este movimiento. Al respecto, llama la atención que ninguno de los vegetarianos entrevistados se haya integrado a un movimiento estructurado mediante organizaciones, grupos o gurús. Incluso, varios de ellos rechazan hacer proselitismo y evitan presentarse como modelos a seguir, conceptuándose fuera de la ortodoxia vegetariana. Enfáticamente, dice uno de ellos: "no quepo dentro de las distintas versiones o clases de vegetarianismo... estoy en la absoluta heterodoxia... [mi] naturismo [es] heurístico". Otro más afirma que no le gusta "ponerse banderitas" y que por ello a los demás sólo decía que él no comía carne, no que fuera vegetariano. Alguien más cuestiona a los que asumen al naturismo de modo radical o integrista: "hay gente que lo toma como religión... que se sienten superiores, y eso no. ¡Sienten que la mentalidad se les abre...! y para mí todos somos igual!". Una vegetariana más comenzó a practicar yoga "para purificarse", pero abandonó el grupo.

Con lo anterior, los neovegetarianos entrevistados no consideran indispensables las ofertas culturales especializadas en este movimiento para preservar su nueva identidad. A ellos les bastan los apoyos que tienen en su propia red microsocial de familiares, amigos y compañeros de trabajo y estudio.

Además de ese rasgo de independencia y heteronomía, los entrevistados se identifican a sí mismos como personas de éxito que disfrutan de la vida. Estos vegetarianos "*free lance*" son personas que sienten satisfacción sobre su modo de vida, percibiendo que han triunfado en lo que se han propuesto, disfrutado hasta de las dificultades, corrido con suerte, rodeados de afecto por la familia, y que han hecho las cosas como jugando. Sin embargo, resulta muy interesante ver la diversidad de sus balances de vida. La conductora de noticieros y funcionaria universitaria opina sobre su éxito profesional y ubica el costo que tiene en su proyecto de vida: "sí creo que son éxitos que no esperé alcanzar tan joven... Algunas veces hemos platicado aquí en el trabajo de qué queremos hacer [...] nuestros valores [...] mis prioridades [...] Trabajar aquí es muy desgastante [...] y yo no estoy tan de acuerdo con eso".

Otro de los vegetarianos, quien tiene a su cargo un restaurante, estima que en relación a su vida: "me siento muy bien...", e incluso sus dificultades las acepta de buen grado: "claro que sí, si no, no se disfruta". Para un maestro que fue vegetariano un tiempo, con cierto sentido realista y desenfadado, resume así su vida: "sí me siento satisfecho... lo he hecho siempre como jugando un poco". Sólo en el caso de menor escolaridad, el pastelero percibe que su infancia fue difícil por pobreza y abandono del padre, aunque también interpreta que su destino es "como la mayoría", y reconoce: "mamá nos sacó adelante... ella vendía cena y panecillos también", advirtiendo que ese esfuerzo materno bien pudo ser el ejemplo para su actual trabajo.

¿Adherirse al vegetarianismo representa una modalidad de conversión, o sea, un cambio identitario análogo al ocurrido en el paso de una fe religiosa a otra? En primer lugar hay que considerar que el cambio al vegetarianismo ocurre, en todos los casos aquí analizados, por una "**elección**" **personal** y no forzado por las condiciones estructurales del orden social, en cuyo último caso el cambio se ha caracterizado de vegetarianismo "por necesidad"¹¹. Dicha "elección" es una decisión personal que los entrevistados hicieron en un cierto momento de sus vidas, cual una encrucijada: al entrar a la preparatoria, al romper con el linaje profesional de la familia, al comenzar a tener empleo, al enfermar... Así, esa decisión entraña un **suceso angular** que marcará el curso posterior de la vida del sujeto, donde, pese a las numerosas y fuertes dificultades, no habrá marcha atrás (sólo hubo un caso de deserción, pero aún aquí persiste la intención de reeditar la experiencia, "aunque no tan radicalmente").

¹¹ Estos casos son denominados así por la siguiente razón: "muchas personas son vegetarianas la mayor parte del tiempo y sólo ocasionalmente consumen productos de origen animal. La mayoría de la población de países en desarrollo, como el nuestro, se podría clasificar en este rubro. Suman millones los individuos a quienes se puede catalogar como vegetarianos 'por necesidad' más que 'por elección', puesto que no han sido ellos quienes han escogido al vegetarianismo como sistema de vida sino que -podría decirse- éste los ha seleccionado. Sólo en ocasiones muy especiales y limitadas añaden a su dieta productos de origen animal". Cf. Kaufer (1988). Durante los años ochenta, de sévera crisis en México, la carne estuvo casi completamente ausente de las mesas de los pobres urbanos, según González de la Rocha (1995), al grado que este fenómeno fue descrito así por un entrevistado: "nos volvieron vegetarianos". Así que el

Hay que considerar también que, el cambio alimentario, sí ha consistido en una alteración sustancial de la "sintaxis" alimenticia de los sujetos. No se trata de cambios epidérmicos, sino del núcleo de su patrón alimentario. Se trata de regímenes típicamente ovolactovegetarianos o vegetarianos parciales (Kaufer 1988), no obstante las atipicidades que se observan en los casos recogidos aquí. Las entrevistas reportan que las mencionadas heterodoxias están bien acotadas: si se llega a comer carne, se hace en una mínima proporción respecto al consumo habitual, y además se restringe a la carne blanca (pescado, camarones o pollo). El consumo de productos irritantes, excitantes o desnaturalizados (como el alcohol, café, chile, manteca, enlatados y refinados), tampoco demerita el carácter de dieta vegetariana (en oposición a la omnívora o convencional), pues estos productos son vetados únicamente entre vegetarianos naturistas y macrobióticos, que imponen limitaciones más severas en su "programa" alimentario.

Por todo lo expuesto, me inclino a considerar como una mutación (según la tipología de Gilberto Giménez) el cambio identitario entre los neoconvertos al vegetarianismo, pues creo haber establecido que, en la fenomenología de los procesos estudiados, sí ocurre "una alteración cualitativa del sistema [...] el paso de una estructura a otra". Entre estos vegetarianos "por elección", acaece entonces una "revolución" de sus prácticas y representaciones culturales, reconfigurándose sus identidades. Sobre este punto, quisiera anotar que considero posible que esta radicalidad en la trayectoria de cambio alimentario -el que signifique culturalmente una *mutación*- no se debe principalmente a la clase de dieta vegetariana "elegida" por los nuevos adeptos, sino por la amplitud y fuerza del choque que representa ir a contracorriente de los gustos tan carnívoros de la mayoría de la población local, acrecentándose así la distancia entre el nuevo curso de prácticas y representaciones y el anterior.

En algunos estudios británicos se concibe al compromiso con determinadas prácticas dietéticas -vegetarianas, y de consumo de alimentos sanos, completos y orgánicamente producidos- como una forma de espiritualidad o cuasi-espiritualidad¹². En esos estudios se ha argumentado que la salud se ha convertido en una suerte de super-valor de la sociedad moderna, de modo que, estar sano, casi equivale a ser salvado, y así el régimen alimenticio es universalmente representado como crucial para la salud. En su trabajo científico sustentado en encuestas, Hamilton y sus colegas (1995) establecieron relaciones fundadas entre las dietas y las concepciones ideológicas ("alternativistas"). Desde ese enfoque, los consumidores de dietas de alimentos sanos, completos, orgánicos, así como los vegetarianos, tienen un fuerte involucramiento en la mayoría de formas de actividad innovadoras: uso de terapias alternativas, participación en grupos de potencial humano, revistas de lecturas alternativas y de *New Age*, y adhesión y apoyo a organizaciones ambientales y ecologistas (Hamilton y otros 1995). La posición global de estos autores en el campo de los estudios sociales sobre alimentación y salud, la ubico (en el inciso 8.7) en continuidad con el pensamiento de Claude Fischler, autor principal del enfoque sociobiológico de la malnutrición contemporánea.

vegetarianismo por necesidad también puede ser una experiencia temporal, aunque con diferente significado de aquella asumida como "desintoxicación".

¹² Cf. Hamilton y otros (1995). Según estos autores el significado del término "espiritual" es un asunto que trasciende a lo material: es un deseo por una vida significativa, una vida moral, una donde estar en armonía y balance, un deseo de paz mental y aún tal vez simplemente de felicidad.

A mi parecer, el estudio de Hamilton y colegas demuestra con los datos de sus encuestas una relación evidente -aunque ligera- entre el régimen de alimentación y formas de religiosidad atípica. Sin embargo, queda sin esclarecer la o las formas por las cuales las personas cambian sus gustos alimentarios y adoptan nuevas prácticas y representaciones, junto con diversas actividades novedosas. Y precisamente **en esto consiste la innovación de mi enfoque**, que proporciona una visión dinámica o **procesualista** frente a la visión distributiva de los estudios británicos sobre este tema. Además, los testimonios recogidos en el grupo vegetariano entrevistado indican que el cambio de comportamiento alimentario, no ha implicado un involucramiento paralelo en otras actividades afines tales como terapias alternativas, yoga, membresía en agrupación tipo G.F.U., etc. Asimismo, dicho cambio de gustos alimenticios tampoco ha significado una ruptura de los entrevistados en sus relaciones familiares, amicales o laborales, aunque sí ha entrañado algunas modificaciones de los términos en que ellas se efectuaban. Por ello, podemos pensar que la remodelación de identidades en el paso al vegetarianismo -del el grupo entrevistado- no ha significado una sustitución de las estructuras de plausibilidad (Berger 1971) de los sujetos protagonistas del cambio en gustos alimenticios.

8.3 Los grupos de Tragones Anónimos (T.A.)

*De valientes y tragones,
están llenos los panteones.
Refrán mexicano.*

La obesidad es un serio problema de salud pública en los países occidentales, que afecta a grandes franjas de la población general en sus diferentes fases de vida. En nuestro país se considera también como un problema de alta prevalencia nacional, y se acentúa entre las mujeres e incrementa conforme a la edad¹³. Según especialistas mexicanos en nutrición, entre las consecuencias de la obesidad están una serie de problemas, tanto de imagen física como de riesgos de enfermedad y muerte¹⁴. ¿Cuáles son las causas de la obesidad? Se mencionan diversas: de orden hereditario, socialización temprana, estilo de vida urbano, hábitos alimentarios inapropiados, etc. Particularmente, llama la atención que se mencionen con frecuencia los aspectos psicológicos, como en el caso particular de la **bulimia**, ese trastorno de la conducta alimentaria caracterizado por el comer en exceso, sin control y sin conciencia de los actos propios en el momento en que se realizan. Los trabajos de Mahoney y Stuart -citados por Castro (1988)-, han señalado pautas recurrentes en el comportamiento de las personas con obesidad: "depresión, fatiga y aburrimiento que conducen a comer sin hambre; autoimagen devaluada, sentimientos de culpa, actitudes derrotistas; escaso o nulo ejercicio físico; tasa elevada de ingestión (mayor número de bocados por unidad de tiempo); ingestión de raciones mayores; consumo de gran número de bocadillos o bebidas entre comidas; alimentación nocturna; preferencia por

¹³ Avila Rosas (1997). Este autor cita la revisión de once encuestas de diferentes regiones del país, efectuada en 1994 por González Barranco (INNSZ), cuyas estimaciones arrojaron un promedio de obesidad del 35.8%. Avila Rosas también presenta los datos de prevalencia de sobrepeso y obesidad elaborados por la encuesta de Avila Curiel y colaboradores, aplicada entre 1994 y 1995 en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, mismos que en general muestran el predominio de sobrepeso y obesidad entre las mujeres, que se incrementa conforme aumenta la edad.

¹⁴ Sosa y otros (1984, p. 30): "La obesidad no sólo es un aumento de peso que deforma lentamente la figura del individuo haciendo que se fatigue fácilmente y respire con dificultad cuando hace algún esfuerzo físico como correr o subir escaleras. La obesidad aumenta la posibilidad de que aparezcan algunas enfermedades y agrava otras. Pueden citarse como ejemplo: diabetes, cálculos vesiculares,

sabores dulces; compra y consumo notable de alimentos con alto contenido de lípidos o hidratos de carbono; hábitos alimentarios estereotipados".

En la medida que crece el problema de la obesidad, también han proliferado las terapias dirigidas al control del sobrepeso (Weight Watchers, Control de Peso 2000 y muchos otros sistemas comerciales), y, a la vez, se han propagado con mayor fuerza los ideales estéticos de figuras esbeltas y sin grasa. En el arcoiris de esfuerzos encaminados a reducir la obesidad destacan los grupos de *Tragones Anónimos* (T.A.). Con inspiración directa en *Alcohólicos Anónimos* (A.A.), T.A. es un movimiento social que en fechas recientes se ha venido extendiendo en diversas ciudades del país, y que ya ha cobrado una significativa presencia nacional¹⁵. Durante la década de los años noventa, en el estado de Colima surgieron algunos grupos, con apoyo inicial y refuerzos posteriores de líderes de grupos de T.A. de la vecina ciudad de Guadalajara. Para 1995, los grupos de esta última ciudad contaban con seis años de antigüedad, mientras en Colima tenían cinco. En ese mismo año ya existían seis grupos de T.A., que funcionaban en las ciudades de Colima y Manzanillo, principalmente, con una membresía cercana a 300 personas adultas. En febrero de 1999 existían sólo dos grupos en la ciudad de Colima -surgidos entre 1990 y 1996-, y contaban con 175 miembros que habían adoptado su Plan de Alimentación. Se trata de un movimiento muy incipiente aún, pero dentro del cual seguramente suman ya miles los colimenses que han pasado por sus sesiones de trabajo y presentaciones en público.

El movimiento de T.A., se rige por los mismos principios básicos de A.A., que son: Las Doce Tradiciones y Los Doce Pasos, que otorgan las reglas mínimas con que se estructura y funciona todo grupo y persona integrante de dicho movimiento. En T.A., el problema común se define como "tragonismo", o sea, la compulsividad a comer por encima de las necesidades y parámetros normales de cada uno, y que ocasiona la obesidad, entre otras consecuencias particulares. Además de la "filosofía" y mecánica de sesiones de A.A., los grupos mexicanos de T.A., cuentan con un "Plan de Alimentación" y un ritual semanal de pesarse en la báscula, así como murales fotográficos (tipo *collage*, con el "antes" y el "después") donde llevan una memoria visual del cambio de imagen corporal de sus miembros. Como en A.A., la cura del "tragonismo" y la obesidad (que en T.A. se considera una enfermedad¹⁶ y no simplemente un factor de riesgo a enfermedades y muerte), se intenta básicamente mediante terapias grupales, en las cuales impera un ambiente de confianza y discreción donde se comparten las experiencias personales. El funcionamiento de los grupos de T.A., es autónomo y autogestivo, ya que sus miembros sostienen económicamente los gastos de operación y del local, y se mantienen al margen de ideologías, sin depender de instituciones, iglesias, partidos, etc., aún cuando tengan algunos apoyos esporádicos¹⁷. Pese al carácter integral de su terapia y su crecimiento inicial, la expansión del movimiento de

problemas durante el embarazo y el parto, hipertensión, arterioesclerosis, hemorragia cerebral, etc. Además, se ha comprobado que la obesidad es la causante de algunas muertes prematuras".

¹⁵ En mayo de 2000, apareció la noticia en la prensa nacional de que en Manzanillo, Col., se celebró un Congreso Nacional de los Tragones Anónimos, con la asistencia al mismo de centenares de personas.

¹⁶ Es interesante la tipología que los mismos miembros de T.A. elaboraron sobre esta enfermedad. Una dirigente del Grupo 24 horas de T.A., en Colima me comentó en 1995 que ellos habían reconocido tres tipos de "gordos": el *social*, quien come y come en las ocasiones de fiestas; el *problema*, que desde pequeño ha sido gordo y en esa duración legitima su condición obesa; y el *crónico*, que a semejanza del alcohólico, no puede estar sin comer constantemente.

¹⁷ Por ejemplo, la Universidad de Colima les ha facilitado el préstamo de locales para presentaciones al público en general, mientras que tanto médicos del IMSS como del ISSSTE les han estado enviando pacientes para que se incorporen a los grupos.

T.A. entre la sociedad local resulta incierta, dado el escaso número de grupos que se han formado, las deserciones frecuentes de sus integrantes y las dificultades observadas para la continuidad de los mismos.

En el cuadro No. 2, que se adjunta aquí mismo, presento un resumen de los aspectos centrales de las trayectorias de cambio alimentario en el grupo de los Tragones Anónimos. Recomendando su consulta para facilitar la lectura de los párrafos y páginas siguientes.

A los grupos colimenses de T.A. asiste una gran mayoría de mujeres, quienes también suelen asumir la dirección de los mismos: eso se aprecia en las historias de vida de los y las entrevistadas. Entre las tres mujeres (de 43 a 68 años) su ocupación es ser amas de casa, y la combinan con otras actividades económicas o sociales; entre los dos varones (con 23 y 50 años) su situación personal es muy distinta, pues uno solo ayuda a las labores domésticas en su hogar, mientras que el otro trabaja de taxista; y en tanto las mujeres han residido en Colima desde el nacimiento, uno de los varones ha radicado más en otras ciudades mexicanas, y el otro ha vivido siempre en Manzanillo¹⁸. En cuanto a escolaridad, este grupo presenta un perfil heterogéneo: dos personas con primaria, otras dos con secundaria o estudios técnicos, y una más con carrera universitaria.

Sin llegar a la extensión de los vegetarianos dentro de su régimen, los T.A., tienen una duración en el suyo que constituye un récord por diversos motivos. Entre cuatro de los entrevistados el promedio de duración en su *régimen alimentario* es de cuatro años (en un rango que va de un año y medio hasta seis años). Este es un lapso amplio, considerando las características de implantación del movimiento de T.A. en Colima: tras haberse fundado núcleos de T.A. desde hace cerca de 6 años, han sido miles las personas que han intentado incorporarse a este modelo de alimentación, pero de ellas sólo una mínima proporción permanecen como miembros activos, entre éstos se ha creado un núcleo estable que le ha dado continuidad por varios años a los grupos existentes.

El comportamiento alimentario de los T.A., tiende a cierta estandarización ya que debe ajustarse a su "Plan de Alimentación", que limita las calorías a un total de 1,300 en las mujeres y a 1,500 entre los hombres. El Plan establece lo que se debe comer los siete días a la semana, y las tres veces al día, así como las porciones permitidas. Se advierte de entrada que el Plan incluye diariamente frutas, verduras y pan, además de predominar las carnes blancas y lácteos como fuentes de proteína animal. Se controla en forma estricta la ingestión de grasas y azúcares, causantes principales del aumento de peso. Por ejemplo, se prohíbe guisar los alimentos con aceite u otra grasa, y sólo se permiten los cocidos, cocinados a vapor o los asados.

Es casi obvio señalar que, aunque ese Plan establece en forma completa lo que comerá el miembro de T.A., éste nunca se sujeta a él en un 100% -como lo reconocen varios de ellos-, pues siempre existirá una distancia entre su alimentación efectiva y lo marcado por el Plan. El Plan de alimentación se puede amoldar a los gustos

¹⁸ Aunque este estudio está referido a los grupos de personas residentes en la ciudad de Colima, decidí incluir una persona que radica en Manzanillo (en la costa del estado y a una hora de recorrido carretero de la primera ciudad), porque representa un caso extraordinario de cambio, y las condiciones sociales y culturales no son muy distintas en una y otra población.

CUADRO No. 2
ASPECTOS DE LA TRAYECTORIA DE CAMBIO ALIMENTARIO
EN EL GRUPO DE TRAGONES ANÓNIMOS

RASGOS SOCIODEMOGRÁFICOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 46 años promedio * Escolaridad: unos de primaria, otras nivel medio y uno más superior * Ocupación: labores domésticas, la mayoría
DURACIÓN	4 años en promedio
TIPO DE RÉGIMEN O "SINTAXIS"	<p>"PLAN DE ALIMENTACIÓN"</p> <ul style="list-style-type: none"> * Rige criterios de preparación de alimentos, y el tipo y cantidad de comestibles habituales * Establece 1,300 calorías diarias a mujeres y 1,500 a varones.
MEDIOS DE CONOCER Y APRENDER	Familiares y amigos
MOTIVOS Y CAUSAS DEL CAMBIO ALIM.	<ul style="list-style-type: none"> * Obesidad, enfermedades y dolencias derivadas del sobrepeso • Búsqueda de convivencialidad, evitar estigma del "gordo" salvamento de pareja, independencia de los papás.
LOGROS	<ul style="list-style-type: none"> * Logros físicos: reducción de obesidad, alejar riesgo de otras enfermedades relacionadas y control de adicciones * Logros psicológicos: aumentar autoestima, mejorar relaciones familiares y amicales, fortalecimiento del carácter, fraternidad, etc.
DIFICULTADES DE LA TRAYECTORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Tentaciones de alimentos prohibidos - Sobrestimación del "plan de alimentación" - Falta de tiempo para asistencia a grupo y elaboración de menú - Carencias de virtudes asociativas en los grupos.
ESFUERZOS PERSONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Cambio de hábitos de comida - Decisión y tenacidad de cambiar y lograr bienestar. - Asistencia regular y participar en "servicios" grupales - Sostener al grupo y comprar productos "light".
CONTEXTO MICROSOCIAL	<p>Papel diferenciado y dinámico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apoyo, indiferencia y oposición del grupo familiar. - Estímulos de amigos - Apoyos de instituciones públicas.
ENTORNO SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Aquí se identifica una problemática de adicciones y conflictividad latente con los T.A. - Pocas expectativas de interactividad con él.
MODUS VIVENDI	Percepción de bienestar y realización personal
NIVEL ORGANIZATIVO	Es un movimiento estructurado que exige participación regular y permanente.

personales, pero siempre con algunas equivalencias normadas. En las grasas, por ejemplo, la mantequilla se puede sustituir por algunas grasas de origen vegetal, tales como la margarina, mayonesa ligta, aguacate o mamey; a su vez, en cuanto a los cereales existen equivalencias entre cereal tostado de caja, arroz cocido, papa cocida, pan o tortilla.

Los hombres entrevistados usan varias tácticas para personalizar el Plan de Alimentación. Una de estas tretas consiste - como ya se dijo - en intercambiar artículos equivalentes: tortillas o pan por enchiladas, embutidos de pollo por pollo, sustituir la fruta por verdura, comer en la cena lo que correspondía a mediodía, y viceversa, cambiar el pan blanco por el bolillo, etc. Otra de las modalidades ingeniosas consiste en hacer más atractiva la comida, ya sea adornando con cuidado el guisado o cocinando en éste las verduras, a fin de darles más sabor. Una más consiste en hacer más eficiente la elaboración de la comida comprando paquetes de verduras congelados o en fresco. Y otra forma, aunque heterodoxa, es la de apegarse **parcialmente** a lo señalado por el Plan: en un caso ésto significa cumplir al 80% con lo marcado por él y "jugar" con el 20% restante, mientras que en otro se trata de comer doble cantidad de lo permitido.

Cuando algún miembro de T.A. ha tenido dificultades económicas fuertes, llega a sustituir todos los alimentos con proteína animal por diversas leguminosas, manteniendo un buen nivel nutricional. Esta fue una experiencia de Guadalajara narrada en Colima: "una compañera nos 'regalaba' que ella se mantenía de lavar y planchar ajeno y que hacía su Plan de Alimentación con lo que podía encontrar regalado en el tianguis... entonces, que toda la semana no tuvo para carne, pues media taza de frijolitos con tantito queso y chile verde, jitomate, cebolla [...] Y estuvo siempre con sus análisis bien nutrida".

Por ello, resulta obvio que los entrevistados de este grupo sí comparten un "programa" alimentario: tanto en los criterios de elaboración o transformación de los alimentos, como en cuanto al tipo y cantidad de los comestibles habituales en su régimen. Aquí, el "Plan de Alimentación" juega un rol principal para que lo anterior ocurra. Desde luego, esto no significa entre los miembros de T.A. que el "Plan" actúe como una camisa de fuerza y anule diferencias en el consumo alimentario, ya que siempre da cabida a una diversificación a nivel individual, producto de la creatividad, los deseos y recursos económicos de cada uno. La existencia de un documento que prescribe lo que se puede comer de lunes a domingo, en cada uno de los tres episodios diarios, es un elemento fuertemente estructurador del patrón alimentario de los T.A., incluso cuando se trata de los adeptos más heterodoxos, y ejerce un gran atractivo entre las personas que, de modo efímero, se incorporan a este movimiento¹⁹.

A continuación examinaré cuáles son los motivos y logros de los afiliados a T.A. entrevistados, y nos percataremos que esos aspectos de su trayectoria están reflejando las nociones concretas que mantienen

¹⁹ Aquí puedo mencionar que muchas personas van a T.A. para recoger las hojitas del "Plan de Alimentación", con la esperanza de poder seguir su régimen alimentario, sin tener que asistir a sus sesiones de grupo. Sin embargo, sin las terapias que ahí se llevan a cabo de modo continuo no se genera la suficiente adhesión a dicho "programa" o "Plan de Alimentación". Esto puede ser un síntoma de que, sin ese trabajo sobre sí mismo, y que le hemos llamado "conversión", no se genera la capacidad de ordenar la alimentación conforme al "Plan". Véase al respecto un testimonio citado dos páginas adelante.

sobre salud/enfermedad y convivencialidad armónica. La percepción de estas personas se ve enmarcada por una larga experiencia de vida, referida tanto a su época de antes de T.A., como a partir de su ingreso a este movimiento. Su proceso de conversión -reconocerse como "enfermo" de tragonismo- se liga a la identificación de diferentes bloques específicos de prácticas y representaciones alimentarias, unas que deben rechazar y otras que resultan plausibles.

Se encuentra entre los entrevistados un buen número de motivos para ingresar a un grupo de T.A., como los siguientes: a) la obesidad o exceso de peso; b) el riesgo inmediato a diabetes (por herencia familiar); c) enfermedades y dolencias físicas causadas por el sobrepeso y sedentarismo; d) búsqueda de convivencialidad y terapia grupal; e) anhelo de independencia respecto a los papás; f) salvamento de la pareja en conflicto; g) deseo de no ser estigmatizado por estar gordo; y h) conseguir un tratamiento de control de peso eficaz. El exceso de peso, que es una de las más fuertes motivaciones y está coactuando con muchas de las otras causas del interés de los Tragones Anónimos, varía mucho entre los entrevistados: hay quien está casi un 200% excedido en su peso -quien pesaba 180 kg.- hasta los que tenían de más sólo dos decenas de kilos, que significaban alrededor del 20% de sobrepeso. El riesgo de contraer diabetes a raíz de la obesidad fue percibido, por una entrevistada, de esta forma: "yo soy prediabética, entonces a mí me aterraba la idea de llegar a ser diabética por mi obesidad, y yo cada seis meses me hago los análisis para ver cómo ando". En otros casos, los entrevistados tienen la intención de curar su padecimientos relacionados con la obesidad, tales como exceso de colesterol, taquicardias, várices, deformación de extremidades, etc.

Por otra parte, los aspectos emocionales también entraban entre las inquietudes de los iniciados: cargando a cuentas problemáticas fuertes con sus hijos, la pareja y consigo mismos, andaban tras una alternativa y ésta fue la terapia grupal que ahí se brinda gratuitamente a fin de desmontar esa causa del "tragonismo". El testimonio de una mujer al respecto, es muy aleccionador: "cuando llegué al grupo me dijeron: tienes que trabajar tus emociones para poder estar bien emocionalmente y hacer bien tu Plan de Alimentación. Entonces, me fui dando cuenta que había partes de mi vida que estaban olvidadas. Por ejemplo, al escuchar a una persona de cómo la trataba su papá en su infancia, yo comencé a llorar...".

Otra motivación muy importante en algunos miembros del grupo está relacionada con su imagen estética, tema que origina baja autoestima, burlas y aislamiento, como queda claro en los testimonios de mujeres y hombres entrevistados. Una mujer que alcanzó los 135 kg. de peso, cree "que la imagen física es el cincuenta por ciento de un ser... siempre me veía con un complejo, siempre frustrada por... el cuerpo deforme que tenía, no me aceptaba...". A su vez, uno de los varones refiere el trato burlón que recibía de algunos conocidos, antes y luego de ingresar a T.A.: "El día que me vieron gordo me dijeron que me estaba hinchando; el día que me vieron delgado, me dijeron: 'oye, estás enfermo'". Y otro más de los varones, que llegó a pesar 180 kg. a la edad de 21 años, narra una historia increíble, donde se intuyen sus motivaciones para asistir al grupo de T.A.. Su mundo "era un cuarto: un pedazo de cielo y otro de tierra... ¿mi actividad?, ninguna, me sentaba en una silla mecedora grandísima, reforzada". En su autoinflingido cautiverio, este joven se dedicaba cotidianamente a "matar" el

tiempo viendo televisión y llenando crucigramas, comiéndose los muros de su habitación, orinando y defecando en su propia cama, con un baño cada quince días y vistiendo faldas, playera y chancletas, enmedio de una pérdida creciente de su vista, padeciendo várices y deformaciones en piernas y pies. ¡Y todo esto durante cinco años: sin salir de su cuarto, ni tratar con nadie que no fueran sus propios familiares!

Cuando el motivo del ingreso a un grupo de T.A. es de carácter meramente instrumental (obtener información, por ejemplo), la presencia temporal del nuevo miembro no parece resolver definitivamente su problema de obesidad. En este sentido, se menciona por los entrevistados que al conocer la "técnica para bajar de peso" (el Plan de Alimentación y su manejo), muchas personas pretenden seguir por su cuenta con éste régimen alimenticio. Sin embargo, las opiniones de los que permanecen dentro indican que esa vía generalmente fracasa, pues resulta indispensable asistir a las sesiones y contar con el apoyo del grupo, para continuar apegados al Plan de Alimentación. Al preguntársele a una líder de T.A., si es posible que un individuo pueda llegar al autocontrol sin necesidad de estar en un grupo²⁰, su respuesta fue negativa: "que no se olvide que somos enfermos de emociones, [éstas] nos hacen comer... entonces es necesario mantenerse dentro del grupo, como un apoyo indispensable. Y hay gente que está muy delgada y sigue estando en el grupo... y sabemos perfectamente que si nos salimos nos vamos a morir".

Los logros de los conversos a T.A. son numerosos y tanto corporales como subjetivos y sociales. Pero de todos ellos, es la **reducción de su obesidad** el logro inmediato y sobre el que se centra la atención por parte de los integrantes de los grupos. Las mujeres y hombres de T.A. logran bajar de peso si permanecen dentro del mismo, siendo notorio que en tan sólo unos pocos meses alcancen reducciones considerables del sobrepeso existente. Sin embargo, estos logros no son estables, pues suelen recuperar algo del peso perdido, y así el T.A. se involucra en una **batalla permanente** por conservar lo ganado y bajar hasta el peso promedio, como ideal a buscar. Entre mayor es el problema de obesidad, resulta más notable la eficacia de T.A. como estrategia integral de reducción y control de peso. Así, dos personas, una con 180 y la otra con 135 kg., lograron bajar a los 100 kg., una en un año y medio y la otra en cinco meses. Pero la reducción de peso en el corto plazo, no es un objetivo que se justifique en sí mismo en T.A., pues ellos relacionan el sobrepeso con la situación emocional y la estructura de personalidad de cada uno. Como dice una líder (Alicia): "si tú te apegas a esos pasos, a esos principios, quiere decir que estás avanzando... en tu modo de ser, que estás cambiando tu modo de vivir [pues] simplemente hay gente que baja muy soberbia, muy preocupada".

Los logros físicos derivados del ajuste y control de la obesidad, fueron varios y específicos entre los entrevistados. Por ejemplo, en dos personas que tenían propensión a desarrollar la diabetes por herencia familiar, desaparecieron sus preocupaciones. Asimismo, un varón reportó que ya logra dormir su sueño de modo continuo, y que aumentó su energía y agilidad corporal; y otro de ellos controló el cálculo del riñón, además de otras adicciones (tabaquismo y alcoholismo).

²⁰ Véase la anterior nota de pie de página.

Pero, en el ámbito de la subjetividad, los logros son muy diversos y en cada uno de los entrevistados se cuenta haber obtenido uno o varios. Por ejemplo, un aspecto donde coinciden dos de ellos es en su triunfo sobre los antojos de comida callejera (taquitos), o en cuanto a "botaneros", que escapan a lo establecido por el Plan de Alimentación. Otro logro coincidente es el haber aprendido a comer mejor: saborear y disfrutar la comida y masticar correctamente, adornar los platillos, conocer lo que perjudica, etc. La autoestima, la imagen de sí mismo, sus relaciones familiares, son también cuestiones que han mejorado en varios de los casos estudiados. Un buen ejemplo de esto es Alicia, quien estaba bajando de peso con mucho resentimiento, y que ahora reconoce su ganancia espiritual: "tengo más tranquilidad... [antes] no me aceptaba... el cambio que me han regalado es [...] un 50% de mis emociones fuertes, gracias al grupo". En Alicia también hay una satisfacción por ayudar a los que ingresan al grupo: "Y gente que ve uno que está bajando, que le echa muchas ganas, que tiene esa nueva alegría de vivir [...] que lo que aprendemos es lo que vamos regalando a la gente que va llegando, pues eso es lo importante". A su vez, Zaida dice también que aprendió a conocerse más a sí misma y a entender a su familia, y logró que ésta la comprendiera a ella: "yo era de las que llegaba mi esposo *tomado* y me ponía a alegrarle... ahora lo comprendo mucho porque es mi problema: él en el alcoholismo y yo en el tragonismo... en cuanto a mis hijos [...] era muy corajuda, ahora para nada... a mis seres queridos los comprendo y me comprenden más". Lo mismo que en el caso de Alicia, vemos en Zaida ese gusto por el servicio dentro del grupo de T.A.: "A mí me encanta servir... ahí en el grupo soy la tesorera, me gustan los números, mes con mes pongo mi estado de cuenta y todo bien hecho".

Los varones que participan en T.A. también han alcanzado cambios positivos de carácter psicológico. Un caso de estos es el de José, quien cuenta así los logros emocionales y familiares de él y su esposa, ambos son miembros del mismo grupo de T.A.: "Como pareja hemos mejorado muchísimo, inclusive con mis hijos también, nos hemos enseñado ya... a saber platicar, a saber escuchar a los hijos". Asimismo, el caso de Rafael ilustra el modo en que un joven soltero también ha ganado mucho en su propia imagen y en su posición familiar: él confiesa que ahora se asea con frecuencia y cuida su imagen personal, habiendo logrado vestir con normalidad (con pantalones, camisa y zapatos), y además reconoce que ya está preparado para quedarse solo en la vida, pues puede autoasistirse en comida y aspirar a encontrar un empleo.

Como se advierte con los testimonios citados, son muchos los logros adicionales a la reducción de peso: a) mejoramiento de la imagen y autoestima; b) mejoramiento del carácter, mayor tranquilidad, sentimiento de bienestar, reducción de las emociones "fuertes"; c) conocimiento y aceptación de sí mismos, comprensión mutua con los familiares; y d) satisfacción de servir a los demás. Además, es muy importante observar que entre los miembros de T.A. resulta notable la heterogeneidad de los logros adquiridos con su conversión alimentaria, y también que siendo tales se corresponden bastante con los motivos para el cambio de régimen, llegando incluso a rebasar las expectativas inicialmente generadas en los nuevos adeptos al movimiento de T.A.

Entre las dificultades para continuar con el régimen de T.A. sobresalen las siguientes: a) deseo de comer cosas no permitidas por el Plan; b) sobreestimación del Plan de Alimentación; c) falta de tiempo para asistir al grupo y

hacer el menú; y d) carencias internas de los grupos respecto a virtudes asociativas. La primera de las dificultades está muy generalizada entre los entrevistados, que suelen enfrentar muchas de las tentaciones cotidianas para transgredir el Plan de alimentación. Zaida nos habla al respecto: "en primer lugar el deseo de comer cosas que no debo, esa es la primera dificultad, y la mayor... por ejemplo, el pozole [...] los sopitos, y todo eso, nos hacen muchas recetas que adaptan a lo que se puede comer". Otro ejemplo de esas dificultades es el de Josefina, quien refiere sus obstáculos para sujetarse al Plan: "luchó contra todos los antojos y la comodidad de comer... abstenerse de sabores ricos". En el caso de Rafael, le ha significado una prueba decisiva vencer las tentaciones por la comida ajena al Plan de Alimentación, pues como dice: "somos adictos a la comida, es un vicio... lo que le engorda más a uno [es] andar picando, prueba aquí, prueba acá".

La segunda dificultad, consistente en sobrestimar el Plan de Alimentación, fue enfrentada por dos de las entrevistadas. La primera de ellas es Alicia, quien como líder de grupos señala esa equivocación común: "Hay gente que dice: a mí no me funcionó, porque llegan al grupo y se llevan el Plan de Alimentación y ya no vuelven y es una cosa más a guardar. Y entonces la gente no ve nada de eso". La segunda mujer, Josefina, confiesa precisamente aquello que la líder mencionó antes; es decir, que le "falta más energía y fuerza para seguir practicando el Plan de Alimentación", ya que sólo asistió por dos semanas a un grupo, para ir a ver cómo funcionaba y luego seguir ella sola los lineamientos, de cuya eficacia no duda. El problema en su caso es justamente que no bastó con tener dicho Plan y los consejos que recibió, pues ha abandonado el régimen de T.A. y vuelto a subir de peso.

El contar con tiempo para sí, es una tercera dificultad que, en forma mayúscula, ha afectado el desarrollo de dos integrantes de T.A. Una de ellas es Zaida, quien advierte que le falta tiempo para hacer su propio menú: "Por eso no he llegado al éxito [...] a veces me veo tan presionada haciendo la comida de los demás [marido e hijos], que cuando yo quiero empezar a hacer mi comida, el hambre ya me ganó. Y entonces le llego a la comida de ellos. Ese es mi principal problema". La otra persona tiene un problema diferente de tiempo. Se trata de una mujer que ya no pudo seguir "robándole el tiempo a su negocio", y dejó de asistir a las sesiones de T.A., con el resultado a corto plazo de abandonar el Plan de Alimentación y volver a aumentar de peso.

Aparte de las tentaciones, sobrestimación y tiempo, los entrevistados mencionan una variopinta de dificultades entre los miembros de T.A., que atañen a carencias de virtudes asociativas y minan el desempeño de los grupos: egoísmo, clasismo²¹, flojera o vergüenza de usar la tribuna, y sentimiento de incomodidad por no estar entre iguales²². Otra dificultad que menciona José, son los problemas emocionales que "sacan" de la disciplina del Plan de Alimentación a la persona: "para que esto funcione... es estar viniendo al grupo. Porque [...] aquí se

²¹ Esto consiste en que la guía o algunas integrantes de un grupo hagan sentir a las demás las diferencias sociales, en el sentido de "tanto tienes, tanto vales".

²² Esto lo declara José, quien de modo muy interesante refiere ese fenómeno de feminización de los grupos de T.A.: "como que me sentía medio raro, incómodo. Pero hubo una temporadita que venían como unos diez hombres... y veníamos muy frecuente. Inclusive, teníamos reuniones familiares en diferentes casas, de "traje", pero siempre dentro del Plan. Nos poníamos a jugar... unas terapias fabulosas y entre el grupo nos ayudábamos mucho... ahorita en la actualidad desgraciadamente tenemos muy pocos hombres. No frecuentemente, pero vienen seis o siete".

trabajan problemas fuertes. Hay veces [que] un problema te hace ir a **tragar**²³. Por su parte, la compañera Zaida también confirma esa dificultad de los T.A.: "debo hacer uso de tribuna. Y porque no lo hago, no logro estar bien emocionalmente". Otro problema, en el caso de esa misma compañera, ha sido el obtener el apoyo del marido: "Al principio mi esposo también se ponía *rejego* porque me quería ir todas las tardes, pero después él mismo comprendió que me hacía falta el grupo [risas]".

Entre los esfuerzos más comunes que se despliegan en T.A. están: a) el cambio de hábitos de comer, empezando por uno mismo y continuando en ocasiones hasta con el núcleo familiar próximo; b) asistir con regularidad y participar en los distintos "servicios" del grupo; c) la decisión y tenacidad de superarse y sentirse bien; d) lo económico, que abarca desde las aportaciones que al principio de los grupos se hacen, hasta el gasto mensual en productos industrializados (*light*); y e) la preocupación por la salud propia, de los demás y el deseo de bienestar. En los dos primeros tipos de esfuerzos coinciden todos los entrevistados, y parece ser aquello que se requiere como condición *sine qua none* en T.A.; mientras que los esfuerzos c), d) y e) están presentes en dos o tres de los entrevistados. Esta similitud en los esfuerzos desplegados por los adeptos a T.A., resulta muy coincidente con las dificultades observadas en otro tipo de trayectorias de cambio alimentario, donde, por cierto, es raro que se pertenezca a alguna agrupación u organización de modo permanente.

Los siguientes son testimonios de los T.A. sobre sus esfuerzos para cambiar los gustos alimentarios. En ese sentido, Alicia menciona lo siguiente: "mi esfuerzo de cambiar mis hábitos de comer, la preocupación por mi salud, creo que es lo que me ha tenido siempre al frente de este grupo". A su vez, Zaida dice que "una cosa bien importante que con lo que yo me enteré que se debe de comer, así hago la comida para los míos [...] ya no les hago cosas que engorden mucho. Les hago cosas más nutritivas [...] y los he enseñado a comer mejor". Por su parte, Josefina nos cuenta su modo de cambiar sus gustos sin sentir muy drástica la transición "de los alimentos que engordan como una mínima parte, conservando el gusto de saborear aquello, haciéndome a la idea de que con poquito me satisface". En el caso de José G. también fueron varios e ingeniosos sus esfuerzos para modificar los gustos alimentarios, desde elegir los lugares apropiados para comer, hasta volverse muy detallista con las maneras de mesa y procedimientos culinarios, así como adornar el plato de su comida y ser gradual en el cambio de sabores²⁴.

Los esfuerzos para asistir y participar con regularidad en el grupo, son también importantes entre los entrevistados. Vale la pena comentar que, este aspecto, tiene una relevancia especial dentro de todos los esfuerzos desplegados por los T.A., pues a lo largo de cuatro años (en promedio) los entrevistados han asistido cuando menos tres días a la semana, a sesiones de dos horas o más, lo que sin duda representa un récord si

²³ [El énfasis en la palabra es del entrevistado]. A este respecto recuerdo este refrán: "Las penas con pan son buenas". Habría que reflexionar hasta dónde la sabiduría popular ha recogido con acierto el recurso fácil a la comida, como una puerta de escape ante las vicisitudes de la vida.

²⁴ Estos son algunos esfuerzos específicos de José para lograr el cambio de gustos alimenticios: a) dejó de concurrir a los *botaneros* desde que asistió al grupo, ya que "estando aquí se me olvidaba ir para allá"; b) por su trabajo en la calle, se vió obligado a buscar en restaurancitos que le sirvieran los desayunos que prescribe su Plan de Alimentación; y c) es notorio su esfuerzo por adornar el plato de su comida y ser gradual en el cambio de sabores: "el comer sabroso depende de cómo adornes tu plato... tú puedes adornar tu plato como el

se compara con sesiones grupales de terapia convencional. Aquí, el caso de Alicia representa el tesón y compromiso de una líder por fundar y sostener su grupo, además de coordinar sesiones, pues en ello ha estado durante seis años: "creo que el tiempo que yo he regalado al grupo ¡es por mi bien!... ha sido vida para mí". A su vez, Zaida ha sido tesorera del grupo desde que entró a éste, ganando una amplia confianza por su desempeño eficiente y honesto, además que funge como coordinadora de sesión: "en otras partes hemos sabido [de] fraudes, porque ya no van nomás y con lo poco que hay se quedan [ellos] han optado por seguir conmigo porque ven las cuentas claras". Por su parte, Rafael opina que estar en el grupo de T.A. "es para toda la vida... esto es como una cultura...", y añade que requiere de "la terapia y el calor de la gente que está aquí"²⁵. Rafael asiste tres días a la semana, lo que constituye una alta frecuencia. Sin embargo, cuando ingresó al grupo le llevaban en carro unos compañeros, y al cabo de unos meses ya dejaron de hacerlo, y entonces él tuvo que valorar el esfuerzo de asistir por sí solo, a pesar de su enorme peso y tener que tomar transporte público. A su vez, José G. refiere que él y su esposa han sido regulares en asistir al grupo tres días a la semana, durante dos horas y media, además que pasa seguido a la tribuna aunque vayan muy pocos hombres.

La decisión y tenacidad para superarse y sentirse bien, están presentes en la mayoría de entrevistados. En este sentido, un tipo de esfuerzo que resulta clave en toda clase de trayectoria de cambio alimentario, es el acopio de recursos psicológicos, el acrecentamiento de la fuerza de voluntad, etc. Esto es lo que se expresa en los siguientes testimonios. Para Alicia, ésta es una de las claves que le han permitido sostenerse durante 6 años en T.A.: "la tenacidad de superarme, de cambiar mi modo de ser... creo que es lo que me ha tenido siempre al frente de este grupo". A su vez, Rafael dice que hizo acopio de "fuerza de voluntad", con la que pudo vencer su propia cárcel, librarse del aprisionamiento en su propio cuerpo. José opina similarmente: "el problema principal es que te decidas, que lo hagas y que te acostumbres a llevar el Plan de Alimentación", y explica que llevar dicho Plan en forma plena significó cambiar costumbres de tajo, lo cual "se siente feo"²⁶. Finalmente, están la preocupación por la salud y el deseo de bienestar. En ello, Zaida ha puesto "todo mi entusiasmo... y el deseo de estar ahí, de servir, de hacer bien las cosas en mi casa y en mi alimentación...". De modo semejante, Alicia ha tenido siempre presente "la preocupación por mi salud".

También el aspecto económico, particularmente relacionado con el gasto en la alimentación especial de los T.A., ha significado un esfuerzo grande para dos amas de casa. Alicia refiere: "en los primeros años, porque no había membresía [...] pero lo que me ha dificultado más, es la economía". A su vez, Zaida M. reconoce el doble aspecto económico del Plan: "lo cotidiano no es caro... lo gravosito es eso, cuando compras tu mayonesa lig, la leche sveltis, el canderel, esas cosas que te duran casi el mes".

mejor restaurante. Yo sé desde luego, que los frijoles fritos, los que estamos acostumbrados a comerlos fritos con manteca, lógico que vamos a sentir el cambio. Pero si la vas quitando paulatinamente, va a llegar el día que te los vas a comer con el mismo gusto".

²⁵ Vale la pena comentar aquí que Rafael tiene apenas 23 años de edad y ya muestra un alto nivel de reflexión sobre su vida, su trayectoria de cambio alimentario y la remodelación de su identidad.

²⁶ ¿Este sentir, esta percepción de pena, de privación, será equivalente a las de otras adicciones, como el tabaquismo, alcoholismo o drogas? Buen tema de reflexión.

El contexto microsocial pertinente a los T.A. es insustituible y muy entrañable: lo constituye el entramado de amigos y parientes cercanos de cada persona. En este sentido, cabe advertir que los entrevistados conocieron este Movimiento a través de amigos o familiares. Además, en general resulta más importante el núcleo familiar íntimo que los amigos, vecinos o compañeros de trabajo. De allí que, para su tentativa de reorientar sus gustos alimentarios, ellos han buscado el apoyo de su núcleo familiar más próximo. Pero éste, al igual que los otros círculos microsociales, puede adoptar diversas actitudes frente al Tragón: indiferencia, apoyo u oposición. Veamos ahora diversos testimonios que ofrecen estos T.A. sobre dicho espacio social. Alicia cuenta con un enorme y variado respaldo: "Cuando yo abrí este grupo, mi esposo me apoyó un cien por ciento [...] de los mismos amigos que vienen aquí a tu casa [...] vienen a pasar un mensaje: 'qué bien te ves, ya tienes mucho manteniéndote dentro de tu peso, síguete echando muchas ganas'. Y la gente de afuera sí me apoya mucho".

De modo parecido, en el caso de Zaida el apoyo del esposo resulta estimulante: "y ya ahorita cuando a veces no voy, [él] me pregunta '¿ahora no vas a ir al grupo?' (risas)". En el caso de Rafael, han sido varias las personas que le han respaldado; él dice que sus primos -aunque no les ve con frecuencia- le reconocen sus avances y eso le estimula; lo mismo pasa con comerciantes de su barrio, quienes se interesaron por sus logros en el grupo, y, finalmente, le ha ayudado mucho el propio grupo de T.A., con sus terapias, información y educación sobre alimentación. En el caso de José, además del apoyo mutuo que se proporcionan él y su esposa (ambos están en T.A.), ha influido el apoyo que recibió de otros varones, que hasta en número de diez se ayudaban mucho entre sí, dentro y fuera del grupo; sin embargo, luego sobrevino el ausentismo de esos compañeros debido a que no tenían en su hogar quién les hiciera la comida del "Plan". Esto último expone una cara más de las dificultades de género para la continuidad de las trayectorias de cambio alimentario entre los varones²⁷.

Hasta aquí presentamos las experiencias de apoyo del contexto microsocial al T.A., y es de resaltar que esto ocurrió entre la mayoría de entrevistados. Por otra parte, son menos los casos de indiferencia ante los esfuerzos del *tragón*. En dos ocasiones las entrevistadas dijeron que este desapego no les afectó, aunque en el caso de Rafael sí le ha parecido raro que su papá y hermano casado -cuyo hogar es donde vive- no le pregunten nada sobre sus experiencias en el grupo de T.A.

Finalmente, las experiencias de resistencia a las trayectorias de cambio nos ilustran muy bien sobre el estatus de los opositores y de la forma en que fueron vencidos por los T.A. entrevistados. En la trayectoria de Zaida están presentes dos factores contrarios a su participación en T.A.: que "al principio mi esposo también se ponía rejejo porque me quería ir todas las tardes", y luego, que sus hijos rechazaban el Plan de alimentación de ella: "como que se enfadan de darles muy seguido las comidas, aunque se las haga de diferente manera". Y en el caso de José, también está presente la oposición de compañeros de trabajo, quienes siguen incitándolo a tomar y comer en exceso, pues lo presionan con diversas invitaciones: "después que acababa uno de trabajar iban por mí para irnos a los botaneros, pero el grupo me enseñó a decir no. Sin perder la amistad, lógico... 'Quihúbole,

²⁷ Sin embargo, como vimos con un caso de un hombre vegetariano, este tipo de dificultades no son insalvables.

¿no vas?'. 'No voy'. 'Órale pues'. '¿Vas?' 'Seguro, sí voy con mis limitaciones [...] voy a comer hasta donde yo quiera. Si algo que me cae mal es que me estén exigiendo, que 'órale, yo ya llevo tres [...] y tú llevas una'. Y vivimos y convivimos fabulosamente. Yo pongo mis condiciones". Un último caso es de Josefina, a quien su hermana mayor le criticaba fuertemente por abandonar sus hábitos tradicionales de comer, a lo cual ella contestó pidiéndole respeto a su decisión personal. Es conveniente observar, respecto de las experiencias de indolencia o antipatía padecidas por los T.A. entrevistados, que la mayoría de las veces éstos fueron capaces de sobreponerse y convencer a los miembros de su contexto microsocial, haciendo prevalecer sus necesidades y posturas propias, sin que ello condujera a la enemistad o la discordia familiar. Quizás esto pueda llamarse capacidad de actuar **asertivamente**.

En el contexto macrosocial (en la trama de la sociedad local), los adeptos de T.A. perciben una problemática de adicciones, su imagen del entorno es crítica y tienen con él poca interactividad en relación al tragonismo; incluso ambos aspectos parecen estar en correspondencia. Los entrevistados hacen hincapié en la alta frecuencia de jóvenes gordos que ignoran la existencia del Movimiento de T.A., y además ellos observan que existe mucho "pique" y un choque inevitable entre ellos y el resto de la población. Una visión muy pesimista es la de Alicia, quien piensa que "hay personas que tienen diferentes problemas, no nada más de la comida, diferentes adicciones: [...] Yo todo el tiempo he dicho que una persona que está en un grupo y una que no lo está, aunque esté gordita, creo que todo el tiempo vamos a chocar... en una comida, en el convivir...". En su turno, a Zaida le conmueve advertir la extensión del padecimiento de la obesidad entre la juventud: "Una vez, un 16 de septiembre me fui al grupo después de acabado el desfile, diciendo que me daba tanta tristeza de ver tanto joven tan gordo y que no sabían de la existencia de un grupo, y se metió la inquietud de hacer un grupo para jóvenes, pero lo inició Vicky con su hijo, porque está así, y no, fracasó...".

Respecto de otras personas gordas, Rafael dice que quisiera acercárseles para invitarlas al grupo, pero no lo ha podido hacer por su temor e inseguridad ante un posible rechazo y por no saber comunicar sus experiencias. A su vez, José percibe una interesante evolución en sus propias actitudes frente al entorno social: "anteriormente sí era muy ofensivo [...] Ahora no [...] Lo único que hago es platicarles: "yo estuve como usted... le puedo decir dónde le podemos ayudar". Esta última persona resulta excepcional, por sus actitudes más plurales y su simultánea interacción con los obesos.

A la vista del rol que juega el contexto microsocial y el macro, se puede juzgar que el medio social de los T.A. es muy importante en las trayectorias de cambio alimentario. Pero, aunque es importante la influencia de los familiares cercanos, ésta no es totalmente determinante en el éxito o fracaso del Tragón Anónimo, ya que éste tiene a su favor el grupo de terapia a donde puede asistir tres o más veces a la semana. Por otra parte, frente a la población que tiene el mismo problema de tragonismo y obesidad, los miembros de T.A. se debaten entre el

deseo de ayudar -siguiendo su misión de servicio²⁸ y basándose en sus experiencias y logros- y la visión pesimista y reticente de quien se sabe diferente e, incluso, opuesto ante el modo de comer y vivir de los demás.

"Son muchos los llamados, pero pocos los elegidos", se dice en la Iglesia Católica, y esto es justamente lo que ocurre con los adeptos a T.A. Así, Tragones Anónimos es un movimiento que atrae a mucha gente deseosa de bajar de peso, pero que otorga sus beneficios a una mínima proporción que persiste de modo comprometido en esta orientación. Esto lo señala muy claramente Zaida: "te aseguro que al año nos llegarán como unas quinientas personas y de esas... se quedarán unas cinco... Llegan montonón, y creen que con el puro Plan de Alimentación que se llevan a sus casas, *la van a hacer*. Pues la hacen una, dos, tres semanas, pero se van a enfadar, y lo que se ocupa es [...] la terapia de grupo, el Plan de Alimentación y el servicio (servir)... Amistad también, porque ahí al tú escuchar los problemas de las demás personas [...] yo siento quererlas más... siento yo que se van sembrando [...] amistades que duran". Aquí es importante advertir que, entre los miembros de T.A., se genera un espíritu de comunidad, lo que significa que con la estrecha y constante interacción en los grupos se crea un nuevo tejido de relaciones microsociales, que contribuye de modo decisivo a consolidar los nuevos gustos alimenticios del adepto a Tragones Anónimos.

En otro orden de ideas, en T.A. la obesidad se califica como una enfermedad emocional, tal como los Alcohólicos Anónimos conciben al alcoholismo en su propio enfoque. Por lo tanto, la asistencia y participación continua y permanente en el grupo, son vistas como requisito indispensable para alcanzar y conservar los logros "de bajar kilos". Al respecto, se comprende el por qué su batallar contra el tragonismo es cotidiano y de toda la vida: "porque aunque el cuerpo esté delgado, la mente sigue de tragona, de gorda". También, ellos reconocen que pocos tragones anónimos llevan el plan de alimentación a plenitud, pero afirman que con "conciencia" ya no comen igual, y se estabilizan por debajo del sobrepeso máximo al que llegaron.

Entre los cinco miembros de T.A. analizados aquí, podemos observar diversas apreciaciones suyas sobre el estatus de "tragón anónimo", en relación a los obesos y a las personas sin esa característica, y sobre las acciones y estructuras de T.A. En este movimiento, todos los entrevistados participan de modo regular en un grupo que tiene sus reglas muy claras de funcionamiento (Doce Pasos y Doce Tradiciones) y sus estructuras organizativas. Es claro que los T.A. han buscado en primer término, el apoyo de sus familiares próximos, núcleo que resulta esencial para el mantenimiento de la conversión. Frente a amigos, compañeros de trabajo, conocidos y desconocidos, la interacción resulta baja, existiendo en este movimiento una difusión por vía personal: entre familiares y amigos se corre la voz acerca de la existencia de esta organización y su régimen alimentario.

Con base en lo anterior, podemos preguntarnos: ¿Cuáles serían las redefiniciones de la identidad que se producen en las trayectorias de los T.A.? Me parece que un primer aspecto de la identidad entre los T.A., es la

²⁸ Como dice José: "es otro de los servicios que tenemos nosotros. Hacer propaganda, invitar gente. Eso a mí me gusta. Los que ya conocemos, tenemos que cooperar: 'mira, yo estuve así, le hice así, vamos, te invito'".

manera en que ellos se designan a sí mismos, lo que sin duda es un rasgo que los distingue de otros grupos con trayectorias de cambio alimenticio. Así, a diferencia de los vegetarianos que se nombran y clasifican por **lo que comen** -los vegetales-, los tragones proceden a hacerlo por su **modo compulsivo** de comer: el tragonismo, del cual se sabrán permanentemente amenazados, aspecto por el que consideran como indispensable su integración definitiva y la participación constante e intensa en un grupo de T.A.

Un segundo aspecto a tomar en cuenta en la redefinición identitaria de los T.A., es su ingreso obligado a un segmento nuevo de su contexto microsocial: el grupo, en cuyas sesiones se procesarán los aspectos claves de su trayectoria alimenticia. En este sentido, para los T.A. -menos para mis entrevistados- resulta indispensable una estructura de plausibilidad "oficial" y especializada para generar y preservar la identidad de "tragón", y ésta no es otra más que el grupo de autoayuda, del cual hay que ser un miembro regular y vitalicio. Por tanto, es claro que a ellos les resultan insuficientes los apoyos que puedan obtener en sus propias redes microsociales de familiares, amigos y compañeros de trabajo y estudio. Como señaló Berger (1971) respecto del cambio de religión, donde ocurre una migración de una a otra estructura de plausibilidad, entre los T.A. existe la imperiosa necesidad de asociarse con aquellos individuos y grupos que constituyen la estructura de plausibilidad que contribuye a mantener su nuevo bloque de prácticas y representaciones culturales.

Además de los dos aspectos sobre redefinición de la identidad, cabe aquí una cuestión mas. ¿Entre los T.A., su conversión representa una modalidad de cambio identitario del tipo de mutación? (Giménez 1993). Pienso que la respuesta es positiva, ya que esas personas toman una decisión que transformará radicalmente su modo de alimentación, sus relaciones de convivencia y su psicología. Los esfuerzos y logros que mostramos aquí, resultan indicativos de la profundidad de los cambios que acontecen en los procesos de conversión, dentro de las filas de T.A: reconstruyen simultáneamente el cuerpo, la afectividad y sus relaciones sociales. A diferencia de los obesos, que simplemente "se ponen a dieta" o recurren a la asistencia médica, los tragones anónimos pasan por una experiencia intensa y extensa, la propia de una terapia grupal permanente, donde, a la par que van modificando sus hábitos de consumo alimentario, también transforman sus patrones emocionales y de conducta con los seres queridos. Por ello, no resulta fácil permanecer en T.A., pero también por eso es tan eficaz este enfoque terapéutico de la adicción de comer y de la obesidad, que es su enfermedad asociada. Así, las trayectorias de cambio alimentario entre los T.A., implican una "mutación" de la identidad, misma que incluye un ineludible y ambivalente proceso de diferenciación y crítica frente a los demás; en particular, ante los que tienen la compulsión de comer y la obesidad.

Finalmente, veamos un aspecto adicional de la redefinición de identidades. Una de las consecuencias del choque entre la sociedad y los T.A. -en el horizonte de los frentes culturales- es que la primera carga a los segundos un **estigma**: el ser gordo en una sociedad que valora la imagen corporal esbelta. Como dice Rubén: "es muy feo ser gordo, en la calle te critican [...] yo recuperaré mi nombre, porque en la calle yo era 'el gordo' [...] era un trauma [...] yo no pensaba casarme [...] antes ni bailaba [...] yo no compartía con los vecinos [...] es un cambio de vida total, son muchas frustraciones las que da la obesidad, esto es un infierno". Ese estigma

también se aplica mediante chistes a costa del obeso, como el que me contó José: "pegó un carro al entrar a una cochera o al pasar un tope, y le dicen a uno, 'bájate'". Con el estigma social que recae en los tragones²⁹, vemos que se actualiza aquí una de las características principales de los frentes culturales: ser unos espacios sociales donde los grupos se enfrentan por la definición de "identidades" y "valores" únicos y verdaderos. En este caso, estamos ante la lucha por la definición legítima del cuerpo humano, sobre su carácter saludable, normal e, incluso, bello.

8.4 Los enfermos crónico-degenerativos y terminales ante la muerte

"De qué asombrosa manera nuestra probabilidad de abandonar este mundo nos imprime el sentido de sus bellezas naturales"

John Keats. Médico y poeta.

¿Cuáles son las dimensiones de esta población? Según un reciente estudio tapatío sobre la población enferma de diabetes en barrios populares, este tipo de padecimientos va en claro aumento: "La edad de la población mexicana se ha incrementado en forma notoria en las últimas décadas. Este fenómeno sociodemográfico, entre varios otros, se ha acompañado de un incremento de las enfermedades crónico-degenerativas, de forma tal que [...] muchos millones más viven día a día con ellas en nuestro país" (Mercado 1996). Ambos fenómenos, mayor esperanza de vida y aumento de padecimientos crónicos, se relacionan con el cambio histórico de la mortalidad nacional acontecido en el siglo XX: "en 1922 se moría fundamentalmente por padecimientos transmisibles [...] en 1995 la mayor parte de los fallecimientos se debieron a enfermedades no transmisibles [...] y accidentes" (Martínez y Leal 1999).

Ese cambio del patrón de mortalidad, fue espectacular en las últimas tres décadas, en cuyo lapso justamente las "enfermedades crónicas no infecciosas relacionadas con los hábitos nutricionales gradualmente se han vuelto más importantes en el campo de la salud en México" (Chávez y otros 1996). Esos son algunos datos básicos que nos permiten vislumbrar la importancia presente y futura de las experiencias de enfermos como las aquí analizadas. Según el censo que levantamos en la ciudad de Colima, en 1999 existían seis establecimientos que atendían de modo específico a los enfermos de diabetes, cáncer y sida, organismos que surgieron entre 1991 y 1996. A estos establecimientos concurrían habitualmente un total de 197 pacientes de ese tipo, mientras que se calculaba en 415, los enfermos que habían cambiado de gustos alimentarios.

Ahora bien: ¿Cómo es que se puede hablar de cambio alimentario y producción de identidades entre enfermos? En principio, hay que reconocer que la enfermedad y el dolor pueden significar puentes hacia un redimensionamiento del mundo percibido por el enfermo, así como propiciar una conciencia distinta del cuerpo y

²⁹ Quiero advertir que escribo esto sin la intención de victimizar a los Tragones Anónimos, sino de indicar una modalidad concreta de los frentes culturales, como podría hacerlo respecto de los flacos, chaparros, cabezones, pelones... A los individuos que porten cierto rasgo corporal no legítimo o "normal", la sociedad les impondrá cierta marca o estigma.

la existencia propias. Escritores como Camus, Gide, Pessoa, Keats y Schopenhauer, han reflexionado sobre los vínculos entre enfermedad y creatividad. Al respecto, Kraus (1998) nos invita a pensar los males corporales en términos asertivos: "la herencia de la congoja física puede ser positiva: construye en el individuo *su* conciencia y facilita los senderos para que el alma recompuesta se reencuentre [...] la enfermedad y el dolor son vías para querer el mundo. Para ordenar ideas e incitar la creación. Para entender el efímero y escurridizo valor de la existencia". Inclusive, en los dos incisos anteriores a este capítulo, hemos observado que, entre vegetarianos y tragones anónimos, la amenaza de enfermedades y la presencia de ciertos padecimientos de salud han sido importantes motivaciones, para iniciar una trayectoria de cambio alimentario con su correspondiente renovación de identidades.

En el mismo sentido conviene considerar un estudio de Kathy Charmaz (...) que, desde la perspectiva de los propios sujetos enfermos, analiza los niveles de identidad que se generan entre los enfermos crónicos³⁰. Charmaz estudia los cambios de identidad ocurridos en personas que contraen enfermedades crónicas, enfocándose específicamente a los procesos en que sus identidades previamente formadas y sus planes futuros se tornan cuestionados, alterados, socavados o negados. El registro que ella efectuó de estas experiencias -desde la perspectiva del interaccionismo simbólico-, le llevó al descubrimiento de dos temas nuevos interconectados en torno al estudio de la identidad: el rol de las *identidades preferidas* y el desarrollo de *jerarquías de identidad*.

Así, Charmaz (1987) sintetiza los puntos antes mencionados como sigue: "Primeramente, los individuos seleccionan identidades mediante el bosquejo de planes y la evaluación de esperanzas razonables. La gente crónicamente enferma [a quien Charmaz entrevistó] desarrolló implícitamente identidades preferidas a medida que ella intentó construir su vida al margen de su enfermedad. Por ello, las identidades preferidas simbolizan supuestos efectivos, esperanzas, deseos y planes para un futuro aún no realizado. En breve, las identidades preferidas representan metas identitarias. Las identidades se desarrollan, en parte, a causa de que los individuos tienen pensamientos y emociones acerca de lo que ellos desean llegar a ser y como quieren también que los demás los conozcan [...] En segundo lugar, una jerarquía de identidad se vuelve visible en la medida que los enfermos crónicos a lo largo del tiempo escogen diferentes tipos de identidades preferidas, reflejando dificultades relativas en el logro de aspiraciones específicas y objetivos. Los tipos de identidades preferidas constituyen niveles particulares de identidad en la jerarquía identitaria. Estos niveles de identidad incluyen: (1) la identidad social supernormal, una identidad que demanda un desempeño extraordinario en palabras convencionales; (2) el yo restaurado, una reconstrucción de identidades previas a la enfermedad; (3) la identidad personal contingente, una identidad hipotéticamente posible, aunque incierta, a causa de una enfermedad más remota; (4) el yo salvado, reteniendo una identidad pasada basada en una actividad valorada o atributo, mientras se vuelve corporalmente dependiente. La experiencia de enfermedad progresiva

³⁰ Sus 85 entrevistas en profundidad Charmaz las condujo entre los pacientes de enfermedades cardiovasculares y esclerosis múltiples.

frecuentemente significa reducir las metas de identidad y dirigirse hacia un nivel más bajo en la jerarquía identitaria. En breve, la reducción de metas identitarias significa pretender una identidad menos preferida".

Sin llegar a la precisión que logró Kathy Charmaz, entre los enfermos crónicos y terminales que entrevisté, sí pude observar fenómenos de cambios de identidad relacionados con el padecimiento y los nuevos gustos alimentarios y prácticas de autocuidado que ellos desarrollaron para enfrentar su deterioro físico, mental, social, etc. La experiencia del dolor, los sufrimientos, la ruptura de sus proyectos de vida y el trastocamiento de su cotidianidad, les motivó para adquirir más lucidez sobre sí mismos y sus relaciones con los demás, y para crecer en términos de la personalidad de cada uno de ellos. Esto es lo que me permite hablar de remodelación de identidades y cambio alimentario.

En el cuadro No. 3, que se adjunta aquí mismo, presento un resumen de los aspectos centrales de las trayectorias de cambio alimentario en el grupo de los enfermos crónico-degenerativos y terminales. Recomendando su consulta para facilitar la lectura de los párrafos y páginas siguientes.

A través de mi red de amistades en la ciudad de Colima, pude obtener la colaboración de los cuatro enfermos entrevistados. Sin previa definición explícita ni consciente, en este grupo incluí a cuatro individuos en edad madura, sin llegar a la vejez: entre los 40 y 50 años. Todos ellos tienen en común algún padecimiento terminal o crónico: cáncer, leucemia, sida, y diabetes. Algunos de ellos tienen estudios universitarios, mientras otros con dificultades llegaron a la secundaria u obtuvieron un grado de técnico. Han radicado la mayor parte de sus vidas en la ciudad de Colima, aunque casi todos han pasado alguna temporada en otra región del país (el Norte o el Centro). Con base en el trabajo profesional y los ingresos, su situación económica resulta ser desahogada, pues sin ser boyante sí puede caracterizarse como de una relativa satisfacción de las necesidades básicas, e, incluso, les permite diversos lujos u consumos culturales más refinados.

Aunque las enfermedades pueden ser tan distintas como sus historias de vida, parece posible encontrar diversos puntos en que se aproximen y se distancien recíprocamente los casos revisados. En ellos, como en los demás grupos de entrevistados, aplicaremos los mismos criterios técnicos de indagación para observar sus trayectorias de cambio alimenticio y las representaciones que los enfermos se hacen de tales procesos personales. Para empezar, su enfermedad es un evento central que ha venido a **resignificar** sus vidas, a otorgar más sentido a su existencia humana, por más que, paradójicamente, la pongan en entredicho por el riesgo mortal que implica cada padecimiento crónico o terminal. Esto es así, aunque no todos lo ven y expresan tan elocuentemente como el enfermo de leucemia, para quien su enfermedad "le hizo ver la vida **de otra** manera".

CUADRO No.3**ASPECTOS DE LA TRAYECTORIA DE CAMBIO ALIMENTARIO EN EL GRUPO DE ENFERMOS CRONICO-DEGEN. Y TERMINALES**

RASGOS SOCIODEMOGRÁFICOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 49 años promedio * Escolaridad: entre 1º de secundaria y profesional Ocupación: Dos trabajadores indep., un empleado y un empresario
DURACIÓN	Desde 5 meses hasta 36 años
TIPO DE RÉGIMEN O “SINTAXIS”	Sintaxis heterogéneas: entre la “comida de siempre” y el naturismo ortodoxo
MEDIOS DE CONOCER Y APRENDER	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares y médicos , principalmente * Revistas
MOTIVOS Y CAUSAS DEL CAMBIO ALIM.	Salvar la vida, controlando la enfermedad.
LOGROS	<ul style="list-style-type: none"> * Control provisional de la enfermedad * Recuperar peso normal * Enriquecimiento emocional y espiritual
DIFICULTADES DE LA TRAYECTORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Denominador común: con el menor descuido se arriesga la vida - Bajo nivel inmunológico - Tratamientos agobiantes.
ESFUERZOS PERSONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplinamiento personal para continuar tratamientos - Disposiciones psicológicas favorables para sortear penas físicas y morales - Ejercicio diario.
CONTEXTO MICROSOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Gran sostén emocional de familia, amigos y compañeros de trabajo: vital y definido - Apoyo económico familiar.
ENTORNO SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Preocupación específica sobre otros enfermos como ellos - Imagen crítica u optimista
MODUS VIVENDI	Conciencia de vida marcada negativamente y de protagonismo en sus propias vidas.
NIVEL ORGANIZATIVO	Oscilan entre la necesidad y la resistencia a la organización (en sida y diabetes)

En el intento de hallar pautas comunes en los cuatro casos analizados aquí, nos topamos con dos dificultades. Una es la gran diversidad en la duración de sus procesos de salud/enfermedad³¹, pues mientras en el caso límite del diabético llegamos a los 36 años de padecimiento, con el paciente de sida estamos ante el otro extremo, con sólo cinco meses del padecimiento, y en medio quedan los enfermos de cáncer y leucemia, ambos con dos años de salud quebrantada.

La segunda dificultad -aún mayor que la primera- consiste en que sus gustos alimenticios son muy diferentes entre sí: mientras al diabético sólo le preocupa un límite de calorías, pudiendo comer de todo; el seropositivo está interesado en una dieta próxima a "lo de siempre", aunque notoriamente ampliada a diversos alimentos *ad hoc*; y en tanto que la cancerosa se impuso voluntariamente un naturismo ortodoxo, que rechaza alimentos de origen animal, enlatados y con conservadores, el leucémico ha llevado tres tipos de dietas, conciliando las prescripciones médicas con sus propias convicciones, que están próximas a un naturismo heterodoxo. Por lo anterior, podemos estimar que este grupo de entrevistados, no comparte un programa o sintaxis de alimentación como observábamos en los dos grupos antes analizados (vegetarianos y tragones anónimos).

De la observación y registro de las experiencias de los enfermos resultan dos **tendencias** alimentarias: (1) una heterodoxa, que incluye al diabético y al seropositivo, donde aparentemente la dieta habitual no sufrió cambios radicales; y (2) otra más bien ortodoxa, que comprende al leucémico y la cancerosa, que han llevado dietas naturistas rigurosas³². Frente a estas posturas tendenciales, es observable **en todos** los casos de enfermos el **condicionamiento** que los motivos y logros específicos ejercieron sobre la adopción y mantenimiento de los nuevos comportamientos alimentarios. Tomemos nota, pues, de tales diferencias en sus gustos alimentarios y en la duración de sus procesos morbosos en sus vidas, en que respectivamente han desarrollado diversas prácticas y representaciones para hacer frente a sus padecimientos de salud.

Vayamos a otros aspectos específicos de las trayectorias de cambio alimentario, especialmente, hacia las motivaciones y logros personales de los entrevistados. En estas dos facetas los enfermos expresan diversas nociones que ellos mantienen sobre la salud, el control de sus enfermedades, el cuerpo, la imagen física y las emociones. Estas nociones han surgido a veces de la red microsocial de apoyo (de amistad y familiar) y, en otras, a partir de la relación del enfermo con el sistema médico convencional y la literatura científica. Es interesante ver que, en la tendencia alimentaria heterodoxa, las nociones de control de la enfermedad de los pacientes están en mejor sintonía con el sistema médico convencional, mientras que en la tendencia ortodoxa las nociones de ambas fuentes están en tensión y conflicto. Esto demuestra que los gustos alimentarios son un aspecto clave en los procesos dinámicos de los enfermos terminales y crónicos. Al respecto, el concepto de

³¹ No sin pena debo informar al lector que dos de las cuatro personas enfermas entrevistadas fallecieron en 1998, a un año o menos de que proporcionaron su información. Ellos fueron el que padecía de SIDA y la paciente de cáncer. Hasta su muerte, ambos mantenían su cambio de régimen alimentario.

³² Al respecto vale la pena reportar que dentro del vegetarianismo, hay unas clases de dietas que se utilizan con propósitos específicos de curación: tal es el caso del régimen macrobiótico, o bien del ovolactovegetarianismo, seguido temporalmente por omnívoros que desean "desintoxicarse".

frente cultural nos permite aquí también comprender los acuerdos y tensiones, que surgen en el campo social donde se definen y resemantizan necesidades, nociones de salud/enfermedad, valores legítimos e identidades.

En todos los casos comparados, la adopción de cambios alimenticios ha ido estrechamente vinculada con el tratamiento terapéutico de la enfermedad terminal o crónica. Es decir, **salvar la vida** mediante el control de la enfermedad (porque en todos estos casos no se puede aspirar a más, según los propios entrevistados), ha sido aquí la **motivación** inicial para el cambio alimenticio. En dos de los casos, los cambios dietéticos se vieron como parte de una solución médica convencional, por lo que el patrón alimenticio no parece haber sufrido cambios muy drásticos respecto de lo que acostumbraba el paciente con anterioridad. Así se observa claramente en el diabético, que su dieta tiene como único límite un máximo de calorías, en tanto que con el seropositivo la dieta "de siempre" nomás la modificó ligeramente: añadiendo algunos complementos nutricionales y reduciendo el consumo de otros alimentos.

Sin embargo, en el tercer caso, el cambio al régimen naturista lo concibió el enfermo como alternativo y opuesto al tratamiento médico prescrito contra el cáncer. Pero aún aquí, se combinaron varias técnicas terapéuticas naturistas -como los baños y las cataplasmas- con el tratamiento institucional de quimioterapia. En el cuarto caso, el entrevistado comenzó por lo alternativo, metiéndose de lleno en el naturismo durante un período intermedio entre el diagnóstico y su intervención clínica definitiva, siguiendo luego con planes médicos de alimentación muy estrictos, hasta llegar a contar con cierta garantía de no retorno o desarrollo de su mal, tras de lo cual la pretensión del leucémico es llegar a un programa alimentario mixto: alternar semanalmente el vegetarianismo con unos días "de descanso" con consumo de carne.

En los cuatro casos analizados, los enfermos mencionan como un logro el haber **controlado** su problema de salud. Esto se percibe como algo fundamental, aunque no definitivo. Así, para el diabético, la vida puede proseguir mientras no se "esté afectado de algún órgano"; a su vez, la cancerosa cree que el padecimiento continúa "latente"; en tanto, el seropositivo acepta que hay cepas resistentes del virus y que los medicamentos tienen toxicidad; y por su parte, el leucémico reconoce que la ciencia médica no asegura una curación al 100% y que los "chequeos" (revisiones) se los tendrá que hacer "de por vida". Por todo ello, la vida de estos enfermos no está garantizada por completo, y siempre resulta posible una nueva crisis de salud³³. Esto lo saben todos, y por eso se mantienen alertas a sus signos corporales y disciplinados en sus respectivos tratamientos.

Otro logro importante en tres casos, fue haber **recuperado el peso normal**, puesto que con las crisis de salud habían bajado tremendamente: en el seropositivo la pérdida fue de 64 a 48 Kg., el diabético perdió 38 kg. de peso, y el leucémico pasó de 76 a 62 Kg. Mientras tanto, la cancerosa no sufrió tanta pérdida de peso, pero sí decayó su energía, la cual gradualmente fue recuperando hasta que ella pudo hacerse cargo de su propia atención. A la vista de lo anterior, es posible establecer que ha existido cierta homogeneidad en los logros de

³³ Esto ya se comprobó con la llegada de la muerte en el 50% de los casos durante 1998.

los enfermos, misma que está en relación estrecha con la definición de motivos que tuvieron ellos a efecto de emprender cambios en sus vidas para afrontar su mala salud.

Mas allá de los aspectos comunes referidos, los enfermos también distinguen logros específicos en sus experiencias individuales de recuperación de la salud. En las palabras de los entrevistados, se encuentra siempre implícita la gravedad del padecimiento de cada uno, y en sus voces se puede percibir un fuerte contraste en los niveles de salud recuperados. Así, el diabético se ufana de su capacidad laboral: "me siento igual que hace 36 años que me dio la diabetes... me ha gustado trabajar mucho". En contraste, y con más modestia, el seropositivo nos dice que "la angustia, la ansiedad y el miedo... [es] algo que ya puedo controlar mejor", mientras que evalúa con cierto optimismo su aspecto físico: "ya tengo otro aspecto, porque de pronto tú te ves en el espejo y es terrible, ¿no?"; aunque aún debe restringir su capacidad laboral por prescripción médica a "no hacer nada más de 4 horas... ni aunque me sienta bien". A su vez, el caso de la cancerosa resulta muy optimista, ya que reconoce que, aparte de controlar su padecimiento, el tratamiento naturista le salvó de los efectos secundarios negativos de la quimioterapia: "ni el peso se me cayó, ni bajé de peso, ni perdí el apetito". Finalmente, el leucémico relativiza el aporte del naturismo en la atención de su padecimiento: con el tratamiento "completamente vegetariano [...] me sentía fortalecido, pero siempre con la inquietud de si resultará o no", además de que esta dieta siempre la complementó con otros medicamentos y nutrientes alternativos (homeopatía, uña de gato, víbora y cartilago de tiburón), así como con el tratamiento médico convencional, y por ello no sabe exactamente qué le ayudó, aunque cree que "todo contribuyó". Respecto al impacto de la leucemia, el entrevistado asegura que "físicamente en ningún momento me sentí muy mal", además que le sacudió su vida, enriqueciéndolo en su dimensión emocional y espiritual.

Las dificultades enfrentadas en los casos de enfermos crónicos y terminales son variadas, pero un denominador común es que aún el menor descuido, resulta ser de vida o muerte. Igualmente, la llamada "baja de defensas" es un tema recurrente, lo que indica el estado de fragilidad y desgaste en que pueden caer este tipo de enfermos. Para el diabético, la única dificultad principal que ha afrontado es un descuido que tuvo al no programar de inmediato su chequeo médico, por lo que le sobrevino una intensa deshidratación y pérdida de peso: "es la única crisis que he tenido; y sí, me andaba costando la vida". En los otros tres enfermos, las dificultades han abundado y se asemejan mucho. La "baja de defensas" y lo agobiante del tratamiento fue un problema común en cáncer, sida y leucemia. Mientras que para la cancerosa "la quimioterapia me bajaba las defensas y yo sentía que me atrasaba en el camino que yo llevaba", en el enfermo de sida "las defensas del organismo habían disminuido mucho [...] tenía una diarrea que ya tenía dos meses y una gripa de tres [...] no soportaba la comida...". Asimismo, en el leucémico fue el mismo tratamiento de la quimioterapia (como acondicionamiento previo al injerto de médula ósea), el que le redujo los leucocitos despojándolo de sus defensas inmunológicas.

Hay dificultades muy específicas ligadas al empleo repetido del mismo tipo de tratamiento anticrisis: el naturismo, pese a que la "situación" biológica (o grado de deterioro del organismo) fuese distinta entre los

entrevistados. En tres de mis cuatro casos estudiados, una terapia naturista fue aplicada en forma intensiva por diferentes periodos: lo llevó el seropositivo durante 3 semanas, la cancerosa por tres meses y el leucémico por seis meses. En el primero, el tratamiento era agotador y preocupante para el paciente: "porque de pronto tienes que tomarte 30 cosas y no tienes ganas porque es algo diferente a lo que has estado haciendo todo el tiempo", aunque fue peor que no hubiera muchos resultados, tanto por el aspecto médico como por la recuperación del peso normal. También en el caso de la cancerosa "era mucho [sacrificio] en realidad: la levantada temprano a darme primero la frotación, a preparar el baño de vapor, hacer ejercicios al aire libre... y luego salía de ahí y ya tenía desintoxicando verdura para el jugo y todo para salir así al trabajo, entonces es ir sobre del tiempo...". Otra de las dificultades mayores de esta enferma, es que "lo que puedo comer [...] es totalmente opuesto a lo que se come regularmente". A su vez, el leucémico considera que la única dificultad que tuvo con dicho régimen, fue sentir "siempre la inquietud de si resultará o no, o qué tanto tiempo", por lo que lo llevaba conjuntamente con el tratamiento alópata.

La diferencia mayor entre los tres casos citados, es que en la cancerosa el tratamiento naturista resultó ser eficaz al controlar el cáncer tras un breve tiempo. Esto fue reconocido inclusive por los cancerólogos que estuvieron atendiéndola. En este caso excepcional, el régimen naturista antecedió a la quimioterapia y continuó después de ésta, aunque según la enferma, la quimioterapia "me atrasaba en el camino que llevaba". Pese a dicho logro de la cancerosa, su experiencia de naturismo fue penosa (y a la postre infructuosa³⁴), pues: "ya llevaba una tensión tremenda, sentía yo que era contraproducente para mi salud, entonces lo bajé de intensidad, pero llevando el programa de todas maneras". De esta manera, podemos apreciar que, no obstante las reiteradas esperanzas puestas en el naturismo como recurso anticrisis -al menos en mis entrevistados-, su empleo resultó muy desgastante y de dudosa garantía de curación.

Tomando en cuenta el aumento histórico de la incidencia de padecimientos crónicos y del sida, es preocupante que el costo de su atención se eleve demasiado para la mayoría de la población mexicana. Se puede afirmar lo anterior si consideramos que, aunque los cuatro enfermos entrevistados no están dentro de capas sociales empobrecidas, asumir los costos del tratamiento no les resultó tarea fácil. Este aspecto material lo expresa así el seropositivo: "en lo económico ha sido un problema... cuento con el apoyo de mis hermanos, pero no es fácil"; y en ello hay el reconocimiento implícito de la dependencia económica de los familiares. En la paciente del cáncer ocurre lo mismo: aunque ella rechazara la quimioterapia, reconoce que "me vi obligada a aceptarla para que me dieran la incapacidad, porque la estaba necesitando, el tratamiento de vegetales me salió muy caro: con la incapacidad yo sigo ganando y podía solventar el costo de mi tratamiento, entonces era una cosa por la otra". En este segundo caso, la dependencia económica fue de la empresa privada donde laboraba y de los criterios institucionales de atención a la salud. A su vez, el leucémico afirma que en el tratamiento de su enfermedad, "el gasto ha sido bastante fuerte, aunque afortunadamente contaba con los recursos necesarios", como algunos bienes raíces y el apoyo de amigos, socios y familiares.

³⁴ En 1998, un año después de la entrevista, falleció esta paciente con cáncer.

Más allá de lo material, están las dificultades de tipo emocional en tres de los cuatro casos anteriores. Con el sida, el paciente descubre las implicaciones subjetivas del padecimiento: "hay muchas cuestiones psicológicas, cambia mucho tu personalidad: te nace la angustia [...] el resentimiento, la rabia... porque estás de pronto en una situación de mucha inseguridad, incertidumbre...". Por una situación similar atravesó el leucémico a raíz de la quimioterapia, tratamiento que lo trastornó emocionalmente: "yo estaba muy sensible, sí me irrité mucho... prácticamente tenía mi sistema nervioso destrozado". Finalmente, en el caso del diabético, aunque éste no reconoció en la entrevista una situación emocional difícil, dos familiares suyos me informaron [fuera de la grabación] que su carácter es muy irritable.

Frente al panorama de dificultades, los pacientes despliegan una serie de esfuerzos que configuran estrategias específicas para superar sus enfermedades. A veces los esfuerzos parecen ser infinitos o sobrehumanos, como son varios de los casos comprendidos en este grupo de enfermos crónicos y terminales. Pero sobre la diversidad de prácticas y representaciones, hay que enfatizar un hilo conductor común: la **disciplina** y las disposiciones **psicológicas**, ya que, sin ellas, todos los esfuerzos se vendrían abajo. Esto queda muy claro en el caso del diabético, que por cierto es el de mayor éxito en cuanto a años de sobrevivencia y simplicidad en el tratamiento. Al cuestionarle sobre la razón de sus logros alcanzados en veinte años, responde: "en mi disciplina, en mi medicina, mi ejercicio... informarme, mi dieta siempre la seguí, una equivalente a dos mil calorías". El otro aspecto subjetivo, reflejado en las actitudes de este enfermo, también queda claro en cuanto a la relación entre ejercicio y recuperación de su salud: "pienso que es muy importante esto de lo psicológico... hay muchos diabéticos que se quejan: 'ay, estoy enfermo, no puedo moverme'. ¡No, no, cabrón; salte a caminar, ándale!".

Semejante experiencia de disciplina se presenta en el caso del seropositivo. Él nos informa en detalle al respecto: "yo hice una rutina porque como eran tantas cosas que debía de tomar [...] entre los que se contaba desde lo que eran prácticamente medicamentos y lo que eran las vitaminas y los jugos y los thes y los alimentos [...] hice una dieta: en la mañana iba a tomar tales cosas, a mediodía otras cosas". Lo mismo ocurre con el factor psicológico que debe cuidarse bastante en este padecimiento: "generalmente debes tener un apoyo psicológico, yo lo tengo desde que empecé el tratamiento médico [...] la depresión es algo psicológico, [y] si en el caso de que llegues a deprimirte seguro te da una gripa y seguro pulmonía y ahí quedaste...". En el mismo sentido nos informa que "esto es mucho de lo anímico [...] conservar la esperanza, la paciencia, y creer en los demás". De igual manera que en el caso del diabético, en el seropositivo se conjugan disciplina y autoestima en una estrategia personal de autoasistencia: ello posibilita la práctica del ejercicio diario y el maximizar los cuidados personales (hábitos de limpieza, descanso y sueño).

Con la enferma de cáncer observamos la misma exigencia de disciplina, en este caso endurecida por la tolerancia a tratamientos en los que no tiene credibilidad: "era una lucha hasta de ir contra todo lo que me hacía la quimioterapia [...] y yo me vi obligada a aceptarla". Otro aspecto que puso a prueba la voluntad de esta enferma, fue el apremio del tiempo cotidiano: su tratamiento naturista no fue sólo de alimentación, puesto que incluía baños de vapor, de asiento, de frotación y las cataplasmas de barro, por lo que se comprende el agobio

manifestado por la paciente: "el sacrificio es la preparada y lo que me carrereo porque todo me apremiaba". El combate contra los gustos alimenticios arraigados fue un frente de lucha más de la cancerosa que puso a prueba su disciplina personal: "duró unos seis meses todavía... ¡la lucha que yo estaba llevando de ver todo aquello tan llamativo para mí que no podía comer! [...] y pasaba [frente a las fritangas] y me 'daba el olor' para decir: parece que ya comí. Eso ya se acabó, me da horror...". Sin embargo, esta lucha contra las tentaciones alimenticias tiene algunas treguas periódicas en esta paciente: "de lo que tengo prohibido como allá de vez en cuando, poco veneno no mata; por ejemplo, el queso asadero, una rebanada de pastel...".

Por su parte, el leucémico nos narra su tremenda experiencia con el sistema médico institucional y queda claro que ha seguido con absoluta disciplina todo lo que se le ha señalado, que ha estudiado lo relativo a su padecimiento y que comprende sus posibilidades de sanación en el corto y mediano plazo. Desde tres cambios de dietas, hasta una estricta asepsia, pasando por los chequeos constantes, sobreponerse a los efectos depresivos del tratamiento y a los cambios de su apariencia personal (con calvicie y cubrebocas), fueron los principales esfuerzos que este paciente ha realizado con permanente y estricta disciplina. Desde la repentina aparición de su problema de salud, y el rápido y certero diagnóstico médico de que era una leucemia mielofisicocrónica, el paciente nunca se anonadó: "traté de ubicarme en la situación en que me encontraba y ser realista; dije 'qué más me queda': afrontar la situación como es y salir adelante de una manera positiva". Así que, cuando llega a la ciudad de México para comenzar su tratamiento, el leucémico ya "iba psicológicamente preparado a salir adelante... mi fe era muy grande en el sentido de que yo iba a salir adelante por mí, por mi familia". Esa disposición psicológica que logró generar dentro de sí mismo, le permitió a este enfermo sufrir con paciencia y esperanza muchas penalidades físicas y emocionales, y el alto costo económico de su atención, que implicó largos períodos de hospitalización y de cuidados postoperatorios.

El llamado contexto microsocioal -el mundo de la familia, las amistades y el trabajo- de los pacientes, se revela como un espacio de vital importancia en los procesos de salud/enfermedad revisados. Los parientes, amigos y compañeros de trabajo representan una **red social**³⁵, que con sus energías afectivas proporcionan en muchos aspectos un gran sostén al paciente, sobre todo en el plano emocional, según se puede constatar en los testimonios aquí registrados. Sin embargo, el tejido microsocioal no cobra el mismo valor y papel específico en los diferentes casos de enfermos crónicos y terminales. Por ejemplo, en el caso del diabético, éste no tiene una percepción fuerte de este tema, mientras que en el leucémico incluso la familia amerita una cierta distancia o actitud protectora. Finalmente, en los casos de familias con enfermos de sida (referidos páginas adelante, en el tema de "imagen del entorno social"), los núcleos domésticos entrañan grandes riesgos para los pacientes, por la ignorancia y desinformación en que se hallan frente a dicha epidemia.

Quizás sea el caso del diabético, donde el apoyo de su entorno afectivo resulte menos tangible, pero no por ello deja de tener impacto. Veamos. Al preguntarle por la influencia de sus familiares sobre su enfermedad, él nos

³⁵ González de la Rocha (1994) estableció la importante función de las redes sociales para la subsistencia de las familias pobres. Es sintomático que las redes sociales aparezcan también como un tejido afectivo crucial entre los enfermos con riesgo de muerte.

responde desestimándolas: "no he recurrido mucho a ellos... me ven normal. Se han preocupado... cuando más... cuando tuve el disparo [de azúcar] del año pasado". Y respecto a sus compañeros y jefes de trabajo, lo mismo ocurre: "no he recurrido, ni me he quejado [...] yo soy diabético y etc., etc., sino al contrario... soy normal y productivo". Quizás esta distancia que pone el diabético entre su red social y su condición personal de enfermo, sea producto de una posición autosuficiente labrada por una personalidad tajante, forjada en la soledad y con recelo a la marginación laboral. Sin embargo, su esposa declaró discretamente que, el entrevistado, sobrelleva su diabetes con un costo en sus relaciones conyugales, pues se ha vuelto muy irritable (quizás esa sea la razón por la que este paciente vivió a solas varios años después de su separación de la primera esposa). En todo caso, cabe mencionar un momento clave que coincide con el papel destacado que jugó esta persona entre el círculo de enfermos que promovió su institución de salud. Este enfermo ocupó el cargo de presidente del club de diabéticos: "como unos cinco años... me designó mi médico familiar, en base al conocimiento que yo tenía, a mi disciplina... [fui] la persona indicada para poder decir al médico: 'entiéndeme', y decir al paciente: 'entiéndeme'; [dentro de los diabéticos] me ven con mucha admiración". No cabe duda que esta exitosa imagen del paciente debe favorecer su autoestima.

En otros dos casos de enfermos, es muy evidente el enorme papel positivo que ha jugado el contexto microsocioal. Así, el enfermo de sida dice que, al enterarse de su enfermedad, sus hermanos reaccionaron: "muy solidarios [...] por los amigos también [...] tal vez por el tipo de gente con la que me he relacionado". Inclusive, este entorno afectivo resulta ser una motivación para luchar por la recuperación de la salud: "el apoyo familiar y los amigos, el contacto social, eso te ayuda mucho... [ellos] que saben tu problema... como que te cuidan". Además, el contexto microsocioal contribuye mucho a que el paciente no abandone su tratamiento, situación que en Estados Unidos es causa de la mayoría de muertes por Sida. Esa misma red de amigos y conocidos, resultó muy útil para que este enfermo se enterara oportunamente del tratamiento adecuado y de las formas de obtener los medicamentos claves: fue justamente en el período crítico, cuando un amigo naturista le envió la información adecuada a su caso, y también cuando sus amigos y contactos en la ciudad de México le ayudaron a adquirir los medicamentos que son tan caros en las farmacias. Lo mismo pasó con otros aspectos claves de información y apoyo de redes civiles. Así, resulta claro que, en un terreno donde el Estado soslaya su deber elemental de proteger la vida de la población, algunos grupos de la sociedad civil ya tomaron la iniciativa y seguirán teniendo un papel muy decisivo a favor de los enfermos de sida.

De igual modo, en el caso de cáncer fue fundamental el apoyo familiar y amical. Este ayudó desde el modo en que la paciente conoció la clase de tratamiento que le convenía adoptar: como su hermana se había venido documentando y especializando en la atención naturista a enfermos terminales, entonces animó a la cancerosa para atenderse con una medicina donde tenía una experiencia previa, por la que ya había "agarrado mucha fe". De esta manera, cuando la paciente se enfrenta al diagnóstico institucional de su padecimiento "toda mi familia me apoyó, de tal manera que yo pude hacer el tratamiento ...intensivo [porque] entre todas [las mujeres] se coordinaron como un equipo dirigido por mi hermana, que tiene una hija patóloga y que le asesora". Después de esa etapa "intensiva" esa red continúa, pero en forma menos intensa: los familiares "están al pendiente de mí...

van a ver cómo me encuentro". Y respecto al trabajo, se observa un interés muy favorable para la recuperación: "el apoyo moral lo tuve también de ellas [compañeras de trabajo] como no había forma que me visitaran muchas... así que todas me mandaron cartitas de aliento...". Sólo en el caso del marido de esta paciente se nota una posición poco funcional dentro de esta lucha familiar: según la entrevistada, "sentía que me echaba la mano en la forma que no estuviera ahí, porque me aceleraba el tenerlo que atender y no estando ahí pues me atendía yo sola...". Hasta aquí resulta evidente que, el rol de marido tradicional al que la esposa debe atención en lo doméstico, no contribuye favorablemente a la lucha por la salud de la paciente.

El leucémico, también ha vivido la experiencia de su enfermedad con un constante acompañamiento favorable de una extensa red microsocial. Así, él nos cuenta esa parte de su historia personal: "día con día no hay una persona, amigo, familiar, que no vea como sigo... cuando estuve hospitalizado supe de mucha gente que hizo muchísimas cosas por mí: 'mandas', oración, etc. [...] entonces realmente me siento satisfecho de que pude haber sembrado la semilla de la amistad y que .. [ellos] te transmitan toda esa energía positiva". En este aspecto, la familia también jugó un papel fundamental en pro del enfermo, pues superando la adversidad se unió más fuerte en torno a su ser querido, porque señala el entrevistado que "mi esposa, mis hermanos, mi mamá [...] estuvieron conmigo y en todo momento me apoyaron". Sin embargo, la relación con su familia no estuvo exenta de ciertas restricciones emotivas del propio paciente, quien intentaba "lo más posible de no" mostrarse irritado o triste ante sus más cercanos familiares -pese a que de hecho se hallaba muy sensible- con el fin de no crear un círculo perverso: si les compartía tales emociones se irían a preocupar y deprimir más, y eso -nos advierte el enfermo- "se lo transmiten a uno, entonces lo que yo hacía era no transmitirlo a ellos. Con todo ese respaldo recibido desde su propia fe religiosa, este paciente se vio "motivado para seguir luchando [...] con este mal... gracias a Dios todo en este sentido ha sido muy positivo".

En todos los entrevistados, su imagen del entorno social indica una preocupación personal sobre los riesgos y oportunidades que enfrentan los enfermos de su mismo tipo. Dicha preocupación se dirige hacia la carencia generalizada en México de -aquí lo podríamos llamar así- una cultura de autocuidado, tanto para prevenir las enfermedades como para su atención adecuada cuando éstas se presentan. Además, resulta significativo que los enfermos se colocan ante esta problemática en diferentes opiniones y posturas prácticas. Pero, más allá de la distancia existente entre quienes se involucran en redes o clubes de ayuda mutua y los que se conducen sin reclamar ni presionar, se puede percibir una aguda conciencia común del riesgo de muerte en que se hallan los enfermos crónico-degenerativos y terminales, y también un sentimiento de que se debe y se puede luchar contra ese riesgo irremisible. Es aquí donde suenan tan atinadas las palabras del poeta Keats, en el epígrafe de este inciso: "de qué asombrosa manera nuestra probabilidad de abandonar este mundo nos imprime el sentido de sus bellezas naturales".

En tres de los cuatro casos, es muy evidente la visión crítica que tienen los enfermos entrevistados respecto de las amenazas y oportunidades que confrontan en su situación social de salud. Nuestro diabético, cree que este tipo de paciente en México es totalmente ignorante por el hecho de que repudie la insulina... y respecto de los

diabéticos que no se cuidan, siente una mezcla de tristeza y coraje "porque se puede uno disciplinar a tiempo... y pues el vivir es muy bonito". Sin embargo, reconoce que "de diez diabéticos del tipo 'mellitus', se cuida uno", y, pues, aquí sobra decir que en esa medida está la proporción de los sobrevivientes que precozmente adquieren tal enfermedad. A su vez, el enfermo de sida siente gran preocupación por la forma clandestina en que se vive esa experiencia a nivel personal, familiar y social, y por ello argumenta: "es muy peligroso... [en Colima] sé que hay familias enteras contagiadas, pero es un drama, pues no quieren que se sepa [...] aquí todavía hay mucha ignorancia". Pero también aquí nos presenta este enfermo la faz optimista del problema en otras ciudades mexicanas: "a partir de grupos civiles de ayuda [se] establecen redes de ayuda, desde albergues, bancos de medicamentos, ayuda económica y prestación de servicios...". Quizás no sea suficiente la acción de la sociedad civil, porque no puede llenar el hueco de la falta de políticas públicas ante la epidemia de sida, pero son algo muy favorable las redes que emergen hoy en día.

En el caso del cáncer, la paciente rehúye un tanto el juzgar la situación social de las personas con tumores malignos en México, aunque al final expone su propia posición personal ante el tratamiento que adoptó: "[pienso] que podrían tener la gran suerte mía, de que se podrían aliviar llevando un régimen [naturista]... pero no las presiono... porque yo sé que es algo tremendo, que necesita uno apoyo y forma de solventar para llevarlo y dinero...". Es claro aquí el reconocimiento de la paciente sobre las diversas dificultades que tendría el pretender generalizar el tratamiento naturista que ella adoptó en su propia lucha contra el cáncer. Sin embargo, debe advertirse que ella no critica el escaso y deficiente apoyo médico de las instituciones de salud pública y las limitaciones que tiene la población mexicana para proceder a generalizar la prevención y la atención eficaz del cáncer.

Por lo que se refiere al leucémico, su preocupación sobre los demás resulta ser mas completa, pues al reconocer que él vive más a plenitud su vida cotidiana, asegura que "me deprime ver, por ejemplo, a la gente que desperdicia su vida tan fácilmente en cosas de vicio [...] y no reclamo, ni nada". Por otra parte, este enfermo ha logrado una percepción crítica de la enorme influencia que ejercen los medios de comunicación sobre la sociedad: "te das cuenta que somos unos consumidores 100% viciados de todos los medios de comunicación [...] porque consume uno las cosas y al final desarrollas enfermedades que no sabes ni por qué, pero es provocado muchas veces por el tipo de régimen alimenticio que tú llevas o en el medio que tú mismo te estás desarrollando". Por lo anterior, resulta evidente que la experiencia de su enfermedad, le ha permitido al leucémico adquirir una conciencia crítica de su entorno social y epidemiológico, sin incurrir en un activismo puritano o algo semejante.

En los casos analizados, son diversas las apreciaciones que ellos hacen de su entorno macrosocial y los contextos micro en que transcurre su vida cotidiana. Para situar debidamente las nociones que sobre estos espacios tienen los enfermos, hay que considerar que este grupo -a excepción quizás del seropositivo- no llega a tener una visión y compromiso de acción en el seno de un movimiento y organización social. Sin embargo, si les importa sobremanera cómo funcionen dichos ámbitos, en relación a sus vidas personales y sus quebrantos

de salud. Y es que el mundo familiar, amical y laboral es de vital importancia positiva para todos los procesos de salud-enfermedad considerados aquí. Aunque no deja de haber fricciones con los familiares o compañeros de trabajo, el tejido microsocioal ha contribuido decisivamente para la obtención de los logros de los enfermos, y éstos así lo reconocen y se enorgullecen de ello. En contraste, frente al entorno macro -el constituido por enfermos de su mismo tipo- los entrevistados manifiestan sus preocupaciones personales sobre los riesgos y oportunidades que les rodean.

¿La imagen que los enfermos tienen de sí mismos, en particular de su modo de vida, corresponde a la de "damnificados" del destino? Estrictamente no, y esto a pesar de su condición de **enfermos terminales**³⁶. De modo similar a los enfermos crónicos estudiados por Charmaz (), en mi muestra de entrevistados, su autoimagen es la de personas que están dando una lucha por sí mismos, desarrollando identidades a medida que ellos intentan construir sus vidas aparte de su enfermedad. Así, en cuanto a su *modus vivendi*, ellos perciben que han tenido que sobreponerse a pérdidas tempranas de sus padres, o a contextos sociales contrarios a la libertad y la diferencia sexoafectiva. En el primer caso, el leucémico recuerda: "tuvimos la desgracia de que mi padre falleció y quedamos huérfanos a muy temprana edad [...] Y los que hemos querido ser una cosa lo somos y los que no, no lo somos". En el segundo caso, el seropositivo repasa su infancia: "yo tuve problemas desde muy niño por mi complexión delgada [...] y de ahí se vienen en la escuela todos los sobrenombres [...] aparte del drama que vives de ser muy delgado, está el señalamiento y el rechazo o ese enclaustramiento a donde te encarcela un sobrenombre, ¿verdad? [...] yo pienso que en el estado de adulto yo resuelvo muchos de los problemas que tuve en la adolescencia y de la niñez, pero es hasta que tengo independencia, donde no digamos ya la autoridad paterna, sino la opinión pública o la coerción social, pues las haces a un lado y piensas en ti mismo, en tu diferencia [...] o la identidad que quieres conseguir, ¿no?".

Otro de los enfermos, el leucémico, advierte que gracias a los esfuerzos de sus padres y la unidad familiar logró ser profesionista y contar con medios económicos y el apoyo moral necesarios para superar las dificultades de su padecimiento: "han sido situaciones difíciles que he atravesado. Nosotros no venimos de familia acomodada, sino que mi familia tuvo que luchar para poder sostenernos [...] No todo se da... de una manera gratuita, sino que hay que ponerle todo el esfuerzo de uno, para salir adelante, si es que uno quiere manejarlo de esa manera". A su vez, la enferma de cáncer también hace un balance de los esfuerzos que le ha significado la vida: "yo soy una persona que se exige mucho en responsabilidad [...] cuando mi papá murió agarré mi responsabilidad como hermana mayor [...] entonces me exigí más de la cuenta, en el primer trabajo que tuve, tuve muchos problemas pero yo me los aguantaba [...] éramos 10 hermanos [...] nomás dése una idea". Por lo tanto, todos los enfermos entrevistados se visualizan como actores efectivos de la forja de sus propios destinos, dentro de marcos sociales y familiares bien definidos.

³⁶ Enfermedad terminal: aquella de carácter irreversible, de la cual el paciente no sanará, y que en un plazo más o menos largo pondrá término a su vida de modo muy probable.

¿Cuáles son las redefiniciones de la identidad que se producen en la trayectoria de cambio alimentario de los enfermos entrevistados? ¿Existe aquí una conversión identitaria como la observada entre vegetarianos y Tragones Anónimos? Creo que ese concepto no tiene cabida en estos fenómenos analizados. Veamos por qué. En los gustos alimentarios del grupo de enfermos, un rasgo principal es su mayor heterogeneidad, puesto que su consumo alimenticio es muy diferente en cada caso singular. En este grupo son bastante distintas las correspondientes restricciones/prohibiciones y preferencias/prescripciones de los individuos. Sólo en un caso, de naturismo ortodoxo, un enfermo realizó un verdadero vuelco en sus costumbres alimenticias, mientras que, en los demás casos, los cambios consistieron en modificaciones parciales del esquema previo u originario, que **no alteran radicalmente** su alimentación. En cuanto a los motivos del cambio alimentario, los enfermos se han tenido que orientar -no de modo gradual, sino repentino- hacia la búsqueda de su salud amenazada por padecimientos graves y crónicos, pero su cambio ha representado una adaptación a las variaciones de su estado de salud y de los enfoques terapéuticos -médicos generalmente- referidos a sus padecimientos. Sobre las dificultades enfrentadas en sus procesos, es notoria la existencia de una gran heterogeneidad entre todo el grupo de enfermos, y, del mismo modo que sus motivaciones, sus obstáculos están más asociados con la clase de padecimiento sufrido y la modalidad terapéutica aplicada.

Si comparamos este grupo con los dos anteriores, los vegetarianos y tragones anónimos (véase el cuadro No. 7, más adelante), observaremos que aquí no hay una identificación del cambio hacia determinados gustos alimenticios, sino una lucha en defensa de la vida amenazada por cierta enfermedad. La construcción de la identidad en los enfermos tiene dos momentos claves: el primero coincide con el diagnóstico inicial de su padecimiento, y supone una virtual colisión con su realidad existencial; el segundo momento ocurre cuando el enfermo reelabora sus posibilidades de sobrevivencia y traza planes de vida de corto plazo, transitorios o precarios. Posteriormente, estos enfermos jamás se volverán a sentir a salvo de la amenaza de muerte. Por ello, tal identificación no se produce en el terreno alimentario - con base en ciertas "sintaxis" o "programas", por ejemplo, vegetarianismo-, sino en el rol genérico de vivir la condición de enfermo terminal o crónico y de aplicarse cierta terapia de control. Conforme a la tipología de Kathy Charmaz, los cuatro casos de enfermos aquí analizados los ubicamos en tres niveles jerárquicos: el diabético en la identidad *supernormal*, la cancerosa y el seropositivo en la identidad *personal contingente*, y el leucémico en el *yo restaurado*.

En el caso del diabético (enfermedad crónica), en el diagnóstico inicial su especialista médico le reveló que podía convivir habitualmente con su padecimiento, diciéndole: "mira, puedes vivir el tiempo que tú quieras mientras sigas este lineamiento: dieta, insulina y ejercicio". Al paso del tiempo, el diabético percibió que su enfermedad no le impedía llevar una vida normal: "a mí no me afecta nada en cuanto a ser diabético en el desempeño de mis labores; ni me he sentido mal, porque la diabetes no duele nada [...] repito, llevando su disciplina [se puede ser] una persona normal como cualquier otra o mejor". Pero aquí el problema, justamente, radica en la falta de disciplina de la mayoría de estos enfermos en su autocuidado, y por ello la diabetes se vuelve enfermedad terminal. Según este enfermo, "de diez diabéticos se cuida uno. Es muy difícil la transición [...] de una persona normal a la de diabético [...] por ejemplo, si usted tuvo cuarenta años de vida normal, y usted comió grasas, bebió, comió demasiado, al momento que le digan que es diabético lo van a someter a una

disciplina muy estricta". Entre los niveles identitarios de Kathy Charmaz, el diabético entrevistado se situaría en la *identidad supernormal*, aquella donde se asumen los valores del éxito, aclamación social y lucha en un mundo competitivo; por ello, nuestro diabético declara que, a pesar de que en el campo terapéutico la del diabético es una disciplina muy dura, "cuando uno se entrega, la disciplina la toma uno normalmente". Al respecto, cabe advertir que esta "normalidad" no puede ser menos que extraordinaria, debido a dos razones: la primera, es que tiene lugar sólo en el 10% de los casos exitosos de convivencia con el padecimiento; y la segunda, estriba en el penoso tránsito de la vida habitual anterior a la inusualmente estricta del diabético.

En forma semejante y diversa frente a los otros casos, el leucémico fue informado de que la operación que se le iba a practicar no lo dejaría a salvo de recaídas mortales, aunque tenía ciertas expectativas de éxito: "los médicos me dijeron que la única alternativa en este caso era el trasplante de médula ósea [...] pero existe la probabilidad del 75% de que los efectos de enfermedad vuelvan a aparecer en un corto tiempo [...] lo tiene uno que estar checando de por vida, para ver si posteriormente no hay algún problema del injerto". Así, el leucémico -entrevistado a dos meses de cumplirse el plazo para ser dado de alta- confirmó que se halla bajo condiciones restringidas de trabajo, con posibilidades cercanas y altas de volver a la normalidad: "yo trabajo ahorita conforme yo consienta que no estoy teniendo mucha tensión [...] ya hasta después lo manejaremos de otra manera". Por lo anterior, el leucémico se puede ubicar en el nivel del *yo restaurado*, pues considera que, a pesar de la gravedad de su padecimiento, si su organismo "evoluciona favorablemente" él podrá recuperar la normalidad: "en cuestión a la vida [...] es una vida normal como cualquier otra persona [...] claro que con ese tipo de cuidados nada más".

Por su parte, la cancerosa percibe su condición de enferma irreversible: "el enfermarse es como un accidente, después ya nada es igual, yo pienso que queda un poquito de infección [...] la pueden llevar controlada y hacer una vida normal, pero ahí está latente...". Y para vivir mejor en el futuro, ella desearía el retiro del mundo laboral, pues "de por sí está todo el día sedentario y yo he querido jubilarme, para tener calma [...] salir a caminar tranquilamente por la mañana". Por lo anterior, esta enferma podría ubicarse en la identidad *personal contingente*, pues ella advierte el riesgo latente y la dificultad de su mejoría, misma que depende de poder seguir no tan sólo un régimen apropiado de comida, sino una práctica diaria de ejercicios y un desempeño laboral con menor estrés y mayor actividad física, lo que entra en contradicción con su actual empleo, del cual aún no se puede jubilar.

De modo parecido a la cancerosa, con el seropositivo encontramos un tremendo reconocimiento del riesgo de muerte y del agotamiento de la vida en su enfermedad terminal: "la verdad yo en plena crisis no pensaba que pudiera durar tanto como me aseguraron [...] el futuro se vuelve como una idea tan ambigua que es un concepto que casi no pienso [...] no puedo hacer proyectos, ni siquiera un proyecto de vida". En este tercer caso, es evidente que se trata también de una identidad *personal contingente*, donde el futuro del enfermo está cuestionado severamente, pero ya puede sobrevivir con cierto alivio y una imagen recuperada: él valora que ha alcanzado, al menos, "un poco de tranquilidad [pues] la angustia, la ansiedad y el miedo, como que han quedado un poco vencidos [...] ya tengo otro aspecto, porque de pronto tú te ves en el espejo y bueno, es

terrible, ¿no?". Respecto a sus planes de trabajo, el seropositivo ha reducido su horizonte al muy corto plazo y está entregado a culminar proyectos adelantados previamente: "no quiero hacer un proyecto donde yo te diga 'es para un año' [...] mejor no, algo que es para un mes, dos meses y ya [...] yo todo lo estoy concluyendo".

En síntesis, como se advierte en las líneas anteriores, los cambios identitarios entre enfermos son correlativos a los quebrantos de salud específicos de cada sujeto y a las terapias seguidas para mantener un control de la enfermedad, y se dan dentro de identidades con diferentes grados. Esto se traduce en que, los enfermos crónicos, a lo largo del tiempo escogen diferentes tipos de identidades preferidas, reflejando sus dificultades relativas al logro de aspiraciones³⁷.

8.5 Los individuos narcisistas: más allá del gimnasio³⁸

A nivel mundial, la multiplicación reciente de revistas especializadas en el cuidado de la salud, es un síntoma de la transformación de la salud en un producto de consumo, aunque de contornos confusos e infinitos. Según Georges Vigarello (1995), *al ser presentada y ofertada la salud como un estilo de vida adquirible en el mercado* -tal cual ocurre con "la mayoría de los hábitos cotidianos"- se extiende de un modo infinito su concepto o significados propios. Para el mismo autor, la nueva y reciente definición adoptada por la Organización Mundial de la Salud: la salud como "estado integral de bienestar..."³⁹, es indicativa de un nuevo y radical desplazamiento de las fronteras entre lo sano y lo malsano: ahora no sólo se busca erradicar el mal o aumentar las resistencias orgánicas, sino que ya se trata además de profundizar un sentimiento, una percepción del cuerpo. Lo nuevo será la "interminable y confusa ambición de búsqueda de bienestar"⁴⁰. Así, las exigencias del "óptimo" bienestar están modificando las prácticas de salud de los individuos que cambian a una forma de vida narcisista, donde contradictoriamente se combinan un mayor disciplinamiento del cuerpo con metas hedonistas y libertarias (Vigarello 1995). De ese modo, bajo apariencias seductoras, estas nuevas ofertas de salud imponen restricciones y presiones muy efectivas a los individuos consumidores.

Continuando lo que muchos autores han señalado en torno a la importancia del triunfo de un individuo narcisista e independiente, Vigarello revisa el contexto de esa creciente preocupación por la imagen y la conciencia del cuerpo. El desmantelamiento de los viejos ideales utópicos -con su respectivo desencanto del mundo social- ha conducido a una revalorización de la conciencia corporal, y particularmente a un mayor compromiso personal

³⁷ Cf. Charmaz, (). Vale la pena advertir que no hice una pesquisa de datos entre los enfermos de la muestra, que permita analizar el proceso concreto en que la experiencia de enfermedad progresiva frecuentemente significa reducir las metas de identidad y descender en los niveles de la jerarquía identitaria.

³⁸ En este apartado no tomaremos el narcisismo en el sentido psicológico, como Freud que lo entendía como "amor a sí mismo", que constituye el estadio más profundo y primero del amor. Cf. Caruso (1979). Más bien lo haremos en el sentido social que parece expresar la figura mitológica del Narciso, respecto a la generación contemporánea de los Estados Unidos y otros países europeos, en una suerte de mutación antropológica: "el narcisismo designa el surgimiento de un perfil inédito del individuo en sus relaciones con él mismo y con los demás, el mundo y el tiempo, en el momento en que el "capitalismo" autoritario cede el paso a un capitalismo hedonista y permisivo, acaba la edad de oro del individualismo, competitivo a nivel económico, sentimental a nivel doméstico, revolucionario a nivel político y artístico, y se extiende un individualismo puro [...] por su indiferencia histórica el narcisismo inaugura la posmodernidad", Cf. Lipovetski (1993 p.50).

³⁹ "Un estado integral de bienestar físico, mental y social, que no se caracteriza únicamente por la ausencia de enfermedad o impedimento físico". Cf. Vigarello (1995).

⁴⁰ Cf. Vigarello (1995). Un juicio similar emite Arnoldo Kraus, médico y defensor de la medicina humanista, para quien dicha definición "congrega irrealidades, imposibles e inexactitudes. Y no sólo eso: puede ser molesta [...] Tal balance [entre lo físico, lo psíquico y lo social] implica 'demasiada' equidad y un caminar yermo de sorpresas".

con la atención al físico, que ahora se pretende **joven y bello**, que equivale a **sensual y competitivo**⁴¹. Estos ideales se proponen como modelos universales a los diferentes grupos sociales, que deben asumir nuevas prácticas sanitarias y así encaminarse hacia una imagen democratizada del éxito: esto es, que cada uno intente realizarse siendo simplemente él mismo. (Vigarello 1995).

En otro sentido, el auge del narcisismo en las sociedades contemporáneas también impulsa a determinados cambios en la cultura alimentaria de capas sociales específicas. Al respecto, hay dos fenómenos que deben relacionarse. Por una parte, el auge de los productos "de calidad" en el mercado de alimentos, engloba una gama imprecisa de productos así catalogados, que se pueden diferenciar en cuatro giros principales: dietéticos, naturistas, ecológicos y orgánicos, cuya sola mención nos habla de una creciente diferenciación del patrón de consumo, así como de reestructuraciones en la agricultura, la agroindustria y la comercialización de alimentos. Por la otra, asistimos a una expansión y diversificación de los públicos consumidores de alimentos, que están impulsados por una gran heterogeneidad de motivos, y que en los países menos desarrollados se ubican entre grupos urbanos de medianos y altos ingresos⁴².

Justamente es en ciertas capas de la población -en el mundo desarrollado y en las más favorecidas del mundo subdesarrollado-, donde se observa la expansión reciente y el auge del síndrome social del narcisismo estudiado por una legión de autores, destacando en nuestro medio Lipovetski (1993). Si el narcisismo tiene una esfera particularmente importante, esa es el cuerpo, objeto de múltiples exigencias y cuidados. Así, según Lipovetski, los posmodernos individuos narcisistas han erigido a su cuerpo en un verdadero objeto de culto, cuya belleza, juventud y celebridad requieren mil prácticas cotidianas: angustia por la edad y las arrugas; obsesión por la salud, por la "línea", por la higiene; rituales de control (*chequeo*) y de mantenimiento (masajes, sauna, deportes, regímenes); cultos solares y terapéuticos (superconsumo de los cuidados médicos y de productos farmacéuticos), etc." (Lipovetski 1993). Como parte del mismo culto corporal, está la preferencia por "lo natural", por los productos de elaboración artesanal y con denominación de origen local y regional. Por ello, la creciente demanda de alimentos orgánicos, macrobióticos, naturistas y dietéticos -los productos de "calidad"- entre las capas medias y altas, concuerda perfectamente con esa constante exigencia de **reciclamiento** del cuerpo y de **miedo a la vejez y la muerte**.

⁴¹ Al respecto, Joaquín Sabina, rockero español reconocido por su música desenfadada desde el "destape" español, compuso unas letras muy ilustrativas del nuevo "espíritu de época" tras la caída del Muro de Berlín en 1989: "que viva la gastronomía... que viva la bisutería..."

⁴² Cf. Trápaga y Torres (1997): "En algunos casos, los escándalos relacionados con la contaminación química o biológica de los alimentos, tales como los residuos de radioactividad en la leche y recientemente el agua contaminada con el virus del cólera, han actuado como mecanismos reorientadores para que los consumidores prefieran alimentos que señalen alguna garantía para la salud, en otros casos se antepone lo nutricional; muchos se han orientado hacia el carácter natural de los mismos y, en la mayoría de los casos, al entremezclarse diversos criterios sobre selección de los alimentos y debido a la diferenciación de los ingresos, la calidad del producto se traslada a un segundo término".

Sin ser un grupo caracterizado por claras reglas prescriptivas de un régimen de alimentación (como los vegetarianos o los tragones anónimos, por ejemplo), los narcisistas tienen varios rasgos en común, tanto a nivel de prácticas como de representaciones culturales, mismos que aquí pondremos de manifiesto.

¿Cuál sería el público narcisista en la ciudad de Colima? El censo que levanté en febrero de 1999 arrojó un total de 11 establecimientos de cuidados del cuerpo, que iniciaron actividades entre 1987 y 1996. El público habitual de estos lugares⁴³ se calcula en 425, cifra que se estima entre los que han cambiado de gustos alimentarios. Cabe comentar que este público ya tiene dimensiones de consideración, a pesar de la reciente aparición de esos establecimientos en la ciudad; de hecho, los narcisistas ocupan el segundo lugar, aventajados únicamente por los vegetarianos.

En el cuadro No. 4, que se adjunta aquí mismo, presento un resumen de los aspectos centrales de las trayectorias de cambio alimentario en el grupo narcisista. Recomendando su consulta para facilitar la lectura de los párrafos y páginas siguientes.

Este grupo de mis entrevistados está integrado por cuatro personas de diferentes edades: dos de 20 años y los otros con 31 y 46, aunque la tendencia es hacia una mayor lozanía. No obstante su juventud, ellos tienen un buen lapso -entre seis meses y dieciséis años- con hábitos de alimentación sujetos a motivaciones estéticas, aunque este aspecto suele soslayarse por los entrevistados. El grupo se compone de tres hombres y una mujer: dos de ellos laboran y son sostén y cabeza de hogar, uno más trabaja y estudia, permaneciendo en el hogar paterno, en tanto que la mujer aún es estudiante de Comunicación e hija de familia. Laboralmente, uno es empleado de bajo nivel en la administración pública, otro es funcionario bancario de buena posición salarial y el tercero trabaja a tiempo parcial como instructor de natación. Los lugares de residencia de este grupo son variados, pero predominan la ciudad de Colima y otros lugares de la misma región geográfica, pues sólo en un caso la biografía incluye a las principales ciudades del país (D.F., Guadalajara y Puebla).

Los individuos entrevistados han aprendido y conocido sus gustos alimentarios en formas muy diversas: por influencia de sus familiares mayores, maestros y médicos, o por la lectura de periódicos, revistas y libros de texto y medicina. En los cuatro casos ejercen una gran influencia los ejemplos de padres, tíos o abuelos. La admiración por el vigor y la salud de los ancestros masculinos juega aquí un rol clave, lo mismo que los cuidados de imagen y salud de la madre.

¿El grupo narcisista comparte una "sintaxis" alimentaria? De ningún modo parece evidente esto. Sin embargo, los gustos específicos de cada uno de los entrevistados, presentan ciertas tendencias comunes en dos lógicas complementarias de restricciones-prohibiciones y de preferencias-prescripciones. Por la primera lógica, el narcisista debe rehuir la carne en grandes cantidades o con mucha frecuencia semanal, así como los embutidos, azúcares y grasas en exceso, harinas y pastas, botanas, mayonesa y la medicina alopática. Por la

⁴³ Destacan entre estos los gimnasios y las escuelas de danza y aerobics.

CUADRO No. 4

ASPECTOS DE LA TRAYECTORIA DE CAMBIO ALIMENTARIO EN EL GRUPO DE NARCISISTAS

RASGOS SOCIODEMOGRÁFICOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 29 años promedio. * Escolaridad: 3 años de estudios universitarios, en promedio * Ocupación: Empleados y estudiantes.
DURACIÓN	De 3 a 16 años
TIPO DE RÉGIMEN O "SINTAXIS"	Sintaxis diversas: Variedad de restricciones/ prohibiciones y de preferencias / prescripciones
MEDIOS DE CONOCER Y APRENDER	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares (ascendientes), maestros y médicos * Periódicos, libros y revistas.
MOTIVOS Y CAUSAS DEL CAMBIO ALIM.	<ul style="list-style-type: none"> * Búsqueda de cierta imagen o figura corporal. * Interés por la salud, con sentido preventivo y amplio.
LOGROS	<ul style="list-style-type: none"> • Imagen estética apetecida * Eliminación de malestares y aumento de vitalidad
DIFICULTADES DE LA TRAYECTORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Heterogeneidad de dificultades, según el contexto microsocial - Extrañamiento ante verduras y pan integral. - Riesgo de anorexia
ESFUERZOS PERSONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Control estricto de consumo de calorías y grasofobia - Comer con parsimonia, higiene y otros hábitos convencionales de la alimentación moderna - Práctica sistemática de ejercicio o de deportes - Abstinencia de cigarros y bebidas.
CONTEXTO MICROSOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Situación de otredad en los espacios familiares o laborales - Apoyos y estímulos - Conflictos o tensiones.
ENTORNO SOCIAL	Imagen crítica de la sociedad: razonada o superficial
MODUS VIVENDI	Evaluación positiva en el logro de sus propósitos de vida
NIVEL ORGANIZATIVO	No se agrupan ni participan en organizaciones

segunda lógica, este individuo debe procurarse los alimentos integrales, ensaladas, jugos, frutas, verduras, variedad de carnes, comer más lento, buena higiene y un menú balanceado. En realidad, esta dietética narcisista no aporta nada realmente nuevo a las recomendaciones nutricionales de los especialistas de la salud (Vigarello 1995)⁴⁴. Lo que es observable de inmediato, en sendas lógicas de consumo, es la "lipofobia" y la tendencia subcalórica propias de la dietética puesta de moda en la búsqueda contemporánea del "óptimo" bienestar⁴⁵. Más allá de este ajuste o acuerdo mínimo en gustos, están los diversos esfuerzos específicos que realizan los narcisistas y que expondremos adelante.

A continuación veremos que los motivos y logros de los narcisistas están centrados en búsquedas estéticas, lo que demuestra que sus gustos alimenticios y estilo de vida están situados en un frente cultural, expresando en éste una serie de nociones comunes y confrontadas sobre su imagen física, su salud y energía. Sin la relativa homogeneidad que caracteriza a otros grupos aquí analizados, como los T.A. o vegetarianos, los narcisistas tienen cierta noción de **otredad** en cuanto a patrón alimentario y de vida. Este conocimiento de sí, surge al recortar cada quien su vida cotidiana en los espacios familiares y de trabajo, donde los narcisistas se sienten como una especie *sui generis*, o situados fuera de lo común. Si bien sus dificultades variarán dependiendo del contexto microsocioal, en el despliegue de esfuerzos tienen claros vínculos comunes. Sus actitudes frente a su entorno social macro son críticas, y ello es revelador también de su actuación protagónica en el frente cultural donde están estructuralmente colocados.

Como ocurre con su programa o sintaxis, este es un grupo de personas donde al parecer no existe un eje muy consistente de motivaciones y causas del cambio de gustos alimenticios. Y sin embargo, parece existir en su seno una afinidad particular que conviene examinar detenidamente. Para empezar, sí hay una búsqueda común de alguna **imagen** o **figura**, sólo que con diferentes expresiones. En un caso se habla de "cuidar el peso": "quizá en los últimos diez años [...] me he preocupado un poquito más, porque ya como que tiende uno a aumentar un poquito más de peso". En otro caso, nos dicen que "el físico" es un propósito "secundario", pero contradictoriamente se afirma: "el peso no me preocupa, puedo pesar cien kilos, **mientras no me vea gordo**"⁴⁶. En el tercer caso de los varones, la inquietud estética es muy explícita y abarca desde el exceso de peso hasta la remodelación del mismo cuerpo: "yo quiero bajar [y] ponerme **marcado**"⁴⁷... marcar el abdomen, la pierna y pantorrilla".

Como se aprecia, en todos los casos de hombres quizás sólo el fisicoconstructivista es más enfático y explícito en cuanto a su interés por una bella imagen personal. Así, éste afirma que en su disciplina "se debe tener también estética... para que te mires bien..., después ni a tu misma madre le vas a gustar". Por su corta duración en este tipo de disciplina deportiva, este fisicoconstructivista no va muy lejos en sus expectativas, que

⁴⁴ Y la declaración de un entrevistado nos confirma la constatación de Vigarello. Para el fisicoconstructivista no se trata de entrar a una dieta, sino comer con "educación alimenticia".

⁴⁵ Vigarello (1995). Lipofobia equivale a una repulsión de la grasa, mientras que la tendencia subcalórica se refiere a la propensión hacia un consumo reducido de calorías diarias.

⁴⁶ Negritas del entrevistador.

⁴⁷ Negritas del entrevistador.

no dejan de incluir el criterio de belleza: "yo hago ejercicio nada más para sentirme bien y para guardar una estética corporal".

Entre las mujeres narcisistas, hay una búsqueda de figura estética que difiere de los varones, pues mientras éstos se inclinan hacia una imagen atlética, en ellas el ideal se ubica en la esbeltez. Al respecto, señala Schilling (1994), el actual moldeamiento del cuerpo sigue estereotipos de género: delgadez femenina y musculatura masculina. Esta diferencia se advierte claramente en este grupo de entrevistados. Así, en el último caso, la joven estudiante explícitamente reconoce el deseo de "estar delgada" como parte significativa de su trayectoria de desarrollo personal: "era delgada de niña, cuando adolescente engordé y cuando entré a la facultad ya estaba delgada", y también lo toma como desafío propio: "yo me ponía retos antes que mi mamá entrara a Tragones Anónimos... [decía] cómo me gustaría que me quedara ese pantalón".

Aunque no es la motivación primordial del grupo narcisista, la salud también ocupa su atención, con la particularidad de que el enfoque de ese tema es preventivo o precautorio. Así, el interés por la salud se comparte en tres casos, de modo explícito, y se subraya por los entrevistados. Para uno, la salud "es lo importante [...] eso me interesa", para otro, "yo me preocupaba porque [...] lo más valioso es la salud". En este segundo caso, la vinculación entre salud y alimentación se interpreta como prevención de enfermedades graves: "pensando en no enfermarse de la presión [...] de la diabetes [...] y que en la medida que uno lleve una dieta sana, pues va a estar uno menos enfermo".

En el tercer caso, los motivos del fisicoconstructivista incluyen una preocupación por alcanzar una buena figura y desempeño deportivo, sin arriesgar su salud, ni usar medios químicos: así, a la vez que este deportista advierte que, a pesar de que "muchísima gente" se inyecta esteroides anabólicos para ganar más músculo y energía⁴⁸, él asegura que "no me pienso *chochear*, o sea, picar... soy enemigo de algo que no es natural". Y sobre el por qué se ha extendido tanto la práctica de los esteroides anabólicos entre los pesistas y deportistas, un ex-campeón mundial y nacional en perfección físico-muscular, responsabiliza "a los doctores y a los individuos **narcisistas** que toman las drogas" (Castañeda y Madrigal 1996). O sea, pretenden mayores logros deportivos sin basarse exclusivamente en su propio entrenamiento físico, en un rechazo implícito de la máxima inglesa: "*no pain, no gain*", pues quieren ganar sin el dolor del esfuerzo.

Parece que cuando hablan de los logros alcanzados con sus prácticas corporales, los individuos entrevistados sí parecen constituir un grupo con rasgos que les identificarían como narcisistas, esto es, **centrados en búsquedas estéticas**: como estar delgado, sin grasa, ni "llantas", de complexión atlética, etc. Uno de ellos nos narra que "un tiempo [que] estuve trabajando pesas, tuve buena forma [...] no tenía un gramo de grasa, o mínimo pues". Otro nos dice con orgullo: "no tengo nada de abdomen [...] yo sí me puedo quitar la camisa en la

⁴⁸ Los esteroides anabólicos son drogas conocidas por marcas tales como Dianabol, Winstrol, Anavar, Maxibolin, etc.; consumidas por un gran número de pesistas y otros deportistas, tanto en países desarrollados como en México. Los usuarios de estos productos pretenden desarrollar un cuerpo musculoso y fuerte, o alcanzar un nuevo récord atlético. Estas drogas pueden modificar las funciones y la bioquímica del cuerpo humano. Cf. Castañeda y Madrigal (1996).

playa y me siento bien [...] hay gente que va a la playa y están para llorar, y eso me motiva para seguir comiendo bien y seguir haciendo ejercicio". Para el fisicoconstructivista, que está en el inicio de su carrera, ha sido satisfactorio participar en un evento deportivo ("Noche de campeones"), donde a pesar de que no ganó premio, él considera que "es un logro llegar ahí, porque también no cualquiera te va a invitar". De hecho, este joven de antemano ya está satisfecho con su propio cuerpo, pues dice: "siempre he tenido un equilibrio en mi cuerpo [...] como que he estado bien formado".

Con estos testimonios de los varones narcisistas, se corrobora la enorme significación que tiene la imagen corporal dentro de las motivaciones y la percepción de logros, en relación a gustos alimenticios y prácticas deportivas adoptadas. El testimonio de la mujer sobre la adquisición de una imagen delgada, nos permite observar el contraste que existe en este aspecto con los varones narcisistas. Mientras que los hombres se satisfacen al eliminar las "lantas" o conseguir cierto equilibrio, las mujeres pretenden un adelgazamiento próximo a la atrofia: por los riesgos de la anorexia, tan propios de las mujeres jóvenes. Así, en el caso de la joven estudiante, el hecho de haber vuelto a estar delgada es muy positivo y tranquilizador, pero no conforme con ello, pretende aún ir mas lejos: "es una de las cosas que me ha hecho sentir muy bien, y como me siento bien, a veces creo que me veo bien [...] que proyecto tranquilidad [...] aceptación [...] pues] yo siempre tuve traumas, siempre me he sentido gorda [...] además quiero adelgazar más". En este sentido, la joven añade algo muy revelador del reto que asume: "quiero adelgazar pero sin perjudicarme **tanto**, por ejemplo, sin llegar a la anorexia"⁴⁹.

Aparte de su logros en imagen estética, en este grupo también hay quienes valoran otros logros derivados de su comportamiento alimenticio, referidos básicamente a la salud en su sentido material. Uno nos dice que tiene menos problemas de infecciones de garganta, con poca frecuencia de dolores de cabeza, de resfriados y gripas (o sin molestias cuando estas últimas se presentan). En este sentido, otro se compara con sus compañeros de trabajo para así destacar su logro de "mucha vitalidad [...ellos] se sienten cansadones, no sé, no tienen vitalidad [...] te puedo decir que ayer no dormí toda la noche y así me presenté en la oficina normal para sacar un trabajo". En este segundo caso, la persona se ufana de que en un chequeo médico por su trabajo, resultó sin colesterol ni grasa en la sangre.

Son muy disímiles las dificultades con que los individuos narcisistas manejan su alimentación. Pero justamente ello traduce las diferencias del entorno microsocial que cada uno tiene. Esto va desde los que afirman no tener ninguna dificultad, como el funcionario bancario y el fisicoconstructivista, hasta la estudiante de Comunicación, en cuyo hogar no se le dan todas las facilidades requeridas: "a veces quisiera comer otra cosa [...] mi mamá nunca nos tiene mucha variedad [...la comida] ha sido como un ciclo: frijoles-carne-carne con frijoles, pero siempre". En el caso del burócrata, éste debe enfrentar las ideas y actitudes contrarias de sus hermanos: "[con]

⁴⁹ Y entonces, al preguntarle si ve a la anorexia como un riesgo de salud, dados sus antecedentes, ella contestó así: "sí, sí". (Negritas DOP). La *anorexia* es un trastorno de la conducta alimentaria con mayor incidencia entre mujeres que en varones y en menores de 25 años, y lo específico de él es que las personas se niegan progresiva y sistemáticamente a comer, se obsesionan por pensamientos en torno a la comida y por una imagen inalcanzable de esbeltez "perfecta". Cf. Feinholz (1997).

algunos de ellos, durante mucho tiempo hemos discutido eso [...] y chocaban fuerte conmigo. Pero llegó el momento en que, parte por convencimiento, parte por cansancio, pues me dejaron de discutir y porque hubo algún momento en que alguien se enfermó y que el médico alópata no pudo curarlo".

Más allá de las dificultades con el núcleo familiar, la estudiante y el empleado las tienen consigo mismos en relación a sus propios gustos alimenticios. Por ejemplo, ella nos dice que "a veces aunque no se me antoje [la verdura] trato de comerla [...] pero como que empiezo a sentir asco [...] yo no acepto mucho [...] la verdura en general [...] pero [...] siento que me hace falta, y hay algunas que empiezan a gustarme". Por su lado, el empleado reconoce que "ya le tomo sabor al [pan] integral, pero [...] uno toda la vida ha comido bolillo blanco y le halla uno más sabor, más gusto". Con lo anterior, se muestran algunas de las dificultades enraizadas en las prácticas y representaciones más arraigadas de la cultura alimentaria local.

Ante las dificultades, y en favor de sus motivaciones personales, cada uno de los narcisistas entrevistados asume diversos esfuerzos para sostener el régimen de ejercicio y alimentación que supone ser el más idóneo. En este sentido, las diferencias entre ellos se agrandan, aunque existen varios lazos comunes que pondremos de manifiesto. Uno que es común a tres casos es la **intensidad** del comer, que se hace con un control y ritmo muy intencionados. Quizás este agudo control de la ingestión de alimentos entre los narcisistas entrevistados pueda pensarse como una forma laica y moderna de **ascetismo**⁵⁰, definida como la búsqueda cristiana del perfeccionamiento. Así, un narcisista me dice que "el secreto está en la frugalidad y cita algunas frases de la sabiduría popular sobre el tema. Otro entrevistado refiere que "vigilo comer todo en forma balanceada [...] un porcentaje altísimo come para mitigar el hambre, no para alimentarse físicamente". El tercero de los varones cree que, en cuanto a alimentación, sólo debe uno cuidarse de no rebasar ciertos límites, como en los panes y refrescos, aunque al mismo tiempo reconoce que, al comenzar el régimen de "entrenamiento, entonces ya cambió realmente tu alimentación", y añade que cuando asiste a clases "casi no como, ando comiendo a la hora de cenar [...] trato de comer un poco más lento".

Junto a los gustos alimenticios, otro tema de vital importancia en este grupo es la práctica de deporte o ejercicio físico en forma sistemática. Si bien es cierto que entre los enfermos crónicos y terminales todos los individuos hacen ejercicio de modo regular, en el grupo narcisista, específicamente, todos sus miembros practican regularmente un ejercicio físico más intenso, ya sea en el gimnasio o en otro tipo de deporte.

Otro vínculo común del grupo narcisista completo es la **abstinencia** de cigarro y bebidas alcohólicas. Esta es una privación o ayuno de sustancias que no son propiamente alimenticias, y que sin embargo para muchos constituyen formas de adicción. Dicha vigilia resulta muy congruente con esa búsqueda de control de la intensidad del comer (y quizás favorezca la interpretación del comportamiento narcisista como una modalidad

⁵⁰ Al leer este capítulo referido a las trayectorias de cambio alimentario, el Dr. García Canclini me comentó que el comportamiento expresado por los grupos de entrevistados le daba la impresión de una forma de puritanismo o ascetismo. Esta percepción es compartida por toda una vertiente de la sociología y antropología del cuerpo, la alimentación y la salud, cuyo enfoque histórico-cultural lo expongo en el inciso 8.7 de este capítulo.

de ascetismo laico). Para el más joven de los tres hombres, la relación con el alcohol está marcada por una clara autolimitación, aún en medio de los estímulos más fuertes, porque como él mismo observa: "tienes que cuidar muchísimo tu persona... voy a los botaneros... y no estoy tomando, o si llego a tomar una cerveza, luego sigo con refresco". Un tercer vínculo en dos de los casos, es el interés por beber suficiente líquido, lo que se traduce por un lado en vigilancia permanente de la "hidratación del cuerpo, que consuma el agua suficiente", mientras que en el otro se trata de "comer teniendo agua natural y agua de alguna fruta".

Otra forma de analizar los esfuerzos desplegados por este grupo, es abordar el conjunto de pautas negativas y positivas que ordenan los comportamientos alimentarios de cada cual. Así, los narcisistas deben ejercer un control estricto del consumo de calorías y rehuir los alimentos altos en grasa, así como guiarse por el ideal de una dieta variada, balanceada, consumida con parsimonia e higiene⁵¹. Más allá de esta relativa concordancia de gustos alimentarios, están distintos esfuerzos específicos que tienen los narcisistas entrevistados. En tanto que uno intenta acercarse al naturismo ("tratar de cuidarse con la misma naturaleza"); otro busca cuidar la salud mediante lecturas especializadas y pláticas con médicos; y, una más, pretende "cuidarse" para vestir a la moda.

No lo reconocen explícitamente, pero cuando los narcisistas trazan ese telón de fondo de sus vidas cotidianas que es el contexto microsocioal, o, en otras palabras, familia, amigos y compañeros de trabajo, se advierte que los integrantes de este grupo se sienten como una especie *sui generis*, situados fuera de lo común, en una condición de **otredad**⁵². Dentro de estos espacios, los que han seguido una trayectoria de cambio narcisista son cuestionados o respaldados por los seres queridos, pero nunca pasan desapercibidos. En unos casos, el apoyo o estímulo que el entrevistado recibe de la gente cercana, se revierte en influencia que a su vez aquel ejerce en ésta, aunque ello varía porque el contexto y la interacción entre éste y el individuo narcisista también es de diferente intensidad. Un ejemplo ilustrativo de lo anterior es el caso del empleado, donde el influjo es muy constante, debido a que su contexto es muy rico en relaciones y porque aquél intenta ejercer cierto liderazgo en las personas cercanas. Así, el empleado choca con sus hermanos porque éstos abusan de la carne en la comida y se curan con alopátia, pero ha logrado cierto ascenso a base de demostrar la validez de sus creencias; en tanto que, en su ambiente laboral, donde la mayoría de sus compañeros se quejan de sus enfermedades y lo llegan a criticar por 'no cooperar para los chicharrones', encuentra dos tipos de actitudes: 1) la de los que se dejaron influir por sus ideas y ya cambiaron algo; y 2) los que no quieren saber y que son adictos al tabaco.

En contraste con el caso anterior está el funcionario bancario, quien carece de una relación estrecha con familiares directos, haciéndolo sólo con los de su esposa, con quienes en absoluto coincide, pues aquél

⁵¹ Esto significa evitar la abundancia de carne y embutidos, azúcares y grasas de sobra, demasiados carbohidratos, botanas, mayonesa y los fármacos, y tender hacia alimentos integrales, frutas, verduras, variedad de carnes, comer más lento, buena higiene y un menú balanceado.

⁵² En un párrafo posterior es notorio que los entrevistados critiquen hábitos alimentarios de la población colimense refiriéndose a ellos como parte de la cultura o las tradiciones regionales. Por otra parte, en un texto sobre fisicoconstructivismo, se advierte que esa lectura se dirige a todas aquellas personas que "desean cambiar física y espiritualmente". Castañeda y Madrigal (1996). Esto es indicador de que en el introducirse a una disciplina física como el pesismo, se llega al extremo de pensar como una modificación completa de la existencia personal.

argumenta que tienen "otro tipo de alimentación... ordinaria, tradicional", mientras que con sus compañeros de trabajo tampoco hay sintonía, pues "en ocasiones a la gente no le parecen ciertas cosas [de] mi forma de alimentarme [asuntos de higiene], sí me ha causado algún problemita eso". Respecto al fisicoculturista, bajo su condición de hijo de familia, resiente la sobreprotección de sus papás, en tanto que otros familiares lo toman como un joven modelo. Todo eso le ha hecho ver al joven entrevistado que "la sociedad te marca también la pauta, aunque no quieras". Pese a ello, han sido precisamente los papás y un tío (pentatleta) quienes influyeron decisivamente en su vocación: "por ellos, soy deportista [...] ¡gracias a ello no he andado en malos pasos!". A su vez, con la estudiante de comunicación, la familia constituye su centro de referencia y ella parece haber copiado o tomado un rasgo de sus diferentes familiares: por ejemplo, de su papá el comer muy lento, de su mamá ciertos criterios de los Tragones Anónimos, y de ambos el ejemplo de que hay que cuidar la salud (no adelgazar demasiado, por el riesgo de la anorexia; ni comer de más, por el peligro de la diabetes).

El grupo narcisista tiene una imagen crítica de su entorno social, aunque sólo sean algunos quienes argumenten mejor en contra del régimen alimenticio de los demás, mientras que otros cuestionen los aspectos más superficiales de la alimentación popular. De las gentes que no tienen una dieta como la suya, el empleado opina que frecuentemente se enferman y dejan de trabajar, y si a las adicciones (tabaco, alcohol, etc.) esas personas suman una dieta poco natural, sin fibra, tendrán pocos años de esperanza de vida. El empleado concibe esta problemática como "cosas de cultura, porque en la medida que tiene uno más cultura se va dando cuenta de todos los errores alimenticios que uno tiene". Por su parte, el funcionario bancario comenta que, en México, "tristemente la gente no sabe comer [y tampoco] es cuidadosa en sus alimentos". Y este entrevistado menciona unos ejemplos específicos de la ciudad de Colima: "todavía aquí proliferan los puestos de carnitas y chicharrones, es puro cebo frito [...] ¿Qué es aquí lo tradicional de Colima? Que un sopito, una tostada [...] y no hay algo tradicional que sea lleno de elementos nutricionales [...] todo genera problemas: exceso de peso o algo". Esta crítica pega en el centro de la tradicional cultura alimentaria colimense.

Con ese tipo de comentarios sobre la comida, y el que sigue aquí, se advierte todavía más la existencia de los frentes culturales, donde nociones distintas y aún opuestas sobre salud, alimentación, belleza, etc., son primordiales en su estructuración y funcionamiento. En forma similar a la opinión anterior, el fisicoconstructivista afirma que en México estamos "mal acostumbrados a comer un montón de comida chatarra". Pero lo que es peor para este entrevistado, es que la población no haga ejercicio -aunque viva en la ciudad, tenga educación y conozca los beneficios del deporte-, por eso le parece que esa gente "está un poquito tonta" [sic]. Este juicio tan crítico quizá va en correspondencia con la falta de una imagen pública favorable del fisicoconstructivismo entre la sociedad local, pues según el propio entrevistado: "muchacha gente se fija en tí... pues sí me critican: que 'ay pinche mamado', que esto y que lo otro, porque aquí en Colima todavía no ven bien eso [...] yo no les hago mucho caso". Incluso, hasta el propio entrevistado compartía algunos de estos prejuicios sociales antes de iniciarse en su nueva disciplina deportiva: "yo era escéptico... decía: '¿Qué es eso de estarse viendo en un espejo?', yo no conocía bien el deporte". Sin duda, estos juicios ponen el dedo en la llaga de muchos hábitos muy entrañables de la cultura popular de Colima, y forman parte del funcionamiento del frente cultural: la unidad

y lucha en torno de valores, necesidades e identidades relativas a diversos aspectos sociales, como nutrición, salud, belleza, juventud, etc.

¿Ocurre un proceso de conversión identitaria en el grupo narcisista? Por el análisis de los datos presentados, no parece suceder eso, pues los cambios en sus prácticas y representaciones son graduales y por adaptación al entorno social, sin afectar significativamente la estructura de su cultura alimentaria. Y si bien es cierto que la idea de una configuración dietética del consumo alimentario ha entrado con fuerza en el público narcisista, según Vigarello (1995), esta *idea-fuerza* no se aleja mucho de una dietética general, donde se sugieren prácticas alimentarias preventivas que sean asequibles a la mayoría o a un sector "enterado", y donde destacan dos novedades: el bajo nivel calórico y la "dietética del cerebro".⁵³ Los narcisistas entrevistados se orientan al cambio por dos motivaciones básicas: la construcción de una buena imagen corporal y un interés preventivo por la salud, que, en buena medida, están modeladas por un fuerte incremento de la sensibilidad social en torno a una búsqueda de salud entendida como preservación del envejecimiento y el logro de estándares estéticos de moda. Además, había señalado ya que por su sentido de frugalidad y abstinencia, este grupo parece asumir un ascetismo laico. Así, el cambio entre los narcisistas consiste en diversas adaptaciones al *ethos* posmoderno del individualismo hedonista, sin que medie una mutación o cambio radical de los habituales patrones alimentarios.

8.6 Trayectorias de cambio alimentario y remodelación de identidades en los distintos grupos de individuos

Elegí cinco grupos de entrevistados, para estudiar el tema de las trayectorias individuales de cambio alimenticio y la correspondiente redefinición de identidades. Supuse, al comienzo de la investigación, que en cada uno de los grupos encontraría un buen número de rasgos comunes que permitieran identificar en sus integrantes el compartir una misma trayectoria de cambio alimentario. Después de revisar en detalle las experiencias de cada individuo y una vez efectuado el análisis comparativo en cada grupo, establecí que los casos de personas con enfermedades crónicas o terminales, las tragonas anónimas, las vegetarianas y las *narcisistas*, con menor o mayor grado de homogeneidad, sí poseen esos denominadores comunes que posibilitan una comparación entre distintos grupos alimenticios.

Al grupo de los ecologistas lo descarté, porque las características que lo definen no forman parte de nuestro objeto de estudio, como quedará claro con las observaciones que enseguida haremos. Entre los tres ecologistas entrevistados no existe una trayectoria o régimen alimenticio tan definido como se observa en otros grupos con alimentación distinta al grueso de la población. Su común denominador procede de una militancia (prácticas e ideología) en favor del medio ambiente, la cual puede o no encajar con el cuidado de la alimentación propia, y con los otros cuidados de la salud personal y familiar. Compartiendo una preocupación

⁵³ "El ideal es una 'baja' energía alimenticia asociada a un 'alto' desgaste energético mediante ejercicios y prácticas tonificantes [...] resulta realmente original el hecho de que la dietética toma en cuenta el cerebro y no tanto los contenidos que propone. Lo verdaderamente relevante es la vinculación entre las preocupaciones sanitarias y el 'desarrollo del sistema nervioso al máximo de sus posibilidades' más que la verificación de los efectos". Cf. Vigarello (1995).

común por el medio ambiente, unos llevan **también** al ámbito de lo privado las consecuencias prácticas de dicha orientación cultural, mientras que otros las mantienen aún en lo público.

En otras palabras, los motivos para adoptar y sostener la causa ecologista **no pasan necesariamente por el cuerpo**, y en particular por el estómago. A los ecologistas entrevistados les basta con pensar en la necesidad de una conciencia y compromiso por el cuidado de la naturaleza, y decidirse por un gran cambio en las relaciones sociedad-naturaleza que incluya: la promoción de la conciencia ecológica, oponerse a situaciones que contaminen o agraven la armonía con el medio, vivir en armonía con la naturaleza, producir alimentos sin deterioro del ecosistema, incidir en la toma decisiones públicas y, en suma, pretender un desarrollo sustentable y cambiar la cultura.

Ejemplos de todo lo anterior los encontramos en los entrevistados dentro de este grupo. El primero es un ecologista que, motivado por la falta de compromiso personal por la ecología, llega a modificar sustancialmente su patrón de alimentación: prefiriendo la soya, un consumo reducido de carnes blancas, las verduras y frutas naturales, y rechazando las carnes rojas, refrescos, botanas plasticadas y cereales de caja. Otro ecologista, dedicado a la producción de alimentos orgánicos, consciente de la alteración del carácter natural de los alimentos en la producción agropecuaria y viendo sus problemas de salud presentes desde la infancia, decidió restringir al mínimo su consumo de carnes, antojitos regionales y refrescos, prefiriendo a su vez mucha fruta y verdura, cereales, atole y tamales, y alimentos orgánicos de sobremesa. Un tercer ecologista mantiene en lo básico una alimentación tradicional: con carbohidratos abundantes, carnes rojas casi a diario y azúcares refinados, aunque, en lo personal, él esté de acuerdo en que la alimentación natural o vegetariana es la más acorde con un ecologista. Pero mientras el primero de los ecologistas entrevistados vive soltero, el segundo negoció con su cónyuge una dieta familiar más conciliatoria con los gustos de ambos y sus hijos, y el tercero tiene una familia donde la esposa es muy reacia a la idea de adoptar una dieta vegetariana o al menos más natural y sana.

Para hacer una comparación entre los cuatro grupos elegidos, escogí 12 aspectos biográficos en los cuales pueden existir diferencias y semejanzas de mayor o menor grado. Dichos aspectos, los mismos que sirvieron al propósito de analizar comparativamente a los individuos en el interior de cada uno de los grupos, son los siguientes: 1) rasgos sociodemográficos (edad, sexo, ingreso, lugares de residencia, etc.); 2) duración dentro del régimen alimenticio; 3) tipo de régimen; 4) modo de conocer y aprender sobre el régimen; 5) causas y motivos para adoptarlo; 6) dificultades del régimen y/o proceso; 7) esfuerzos personales para mantenerse dentro del régimen; 8) logros; 9) *modus vivendi*; 10) contexto microsocioal; 11) imagen del entorno social; y 12) nivel organizativo. Para facilitar el seguimiento de lo que expongo en los párrafos y páginas siguientes, puede consultarse con mucho provecho el cuadro No. 5 que resume tales aspectos.

En la perspectiva sociodemográfica son tres los aspectos que destacan: edad, escolaridad y ocupación. Bajo el primero de ellos, se percibe cierta tendencia a que, a mayor edad, podrían ser más numerosos los T. A. y

CUADRO No. 5 (1ª PARTE)
COMPARACIÓN DE TRAYECTORIAS DE CAMBIO ALIMENTARIO ENTRE LOS GRUPOS ESTUDIADOS.

TIPO DE GRUPO	RASGOS SOCIODEMOGRÁFICOS	DURACIÓN DE LA TRAYECTORIA	TIPO DE REGIMEN SINTAXIS O PROGRAMA ALIMENTICIO	MEDIOS DE CONOCER Y/O APRENDER	MOTIVOS Y CAUSAS DEL CAMBIO ALIMENTICIO	LOGROS
VEGETARIANOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 31 años promedio * Escolaridad: Mayoría de universitarios Ocupación: Empresarios y empleados universitarios. 	11 años en promedio (de 1 a 24 años)	Regímenes ovolatovegetarianos heterodoxos y vegetarianos parciales	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares, amigos, jefes y maestros. * Libros y video. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mala digestión * Influencias de red familiar y amical * Conciencia de toxicidad de la carne y anhelos humanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mejor salud: Digestión, peso, piel, agilidad, etc. * Mayor conocimiento y regulación de sí mismo y menos estrés. * Satisfacciones humanitarias y conciencia ecologista.
TRAGONES ANÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 46 años promedio * Escolaridad: unos de primaria, otros nivel medio y unos más superior. * Ocupación: labores domésticas, la mayoría. 	4 años en promedio	<p>"PLAN DE ALIMENTACIÓN"</p> <ul style="list-style-type: none"> * Rige criterios de preparación de alimentos, y el tipo y cantidad de comestibles habituales. * Establece 1,300 calorías diarias a mujeres y 1,500 a varones. 	Familiares y amigos	<ul style="list-style-type: none"> * Obesidad, enfermedades y dolencias derivadas del sobrepeso. * Búsqueda de convivencialidad, evitar estigma del "gordo", salvamento de pareja, independencia de los papás. 	<ul style="list-style-type: none"> * Logros físicos: reducción de obesidad, alejar riesgo de otras enfermedades relacionadas y control de adicciones. * Logros psicológicos: subir autoestima, mejorar relaciones familiares y amicales, fortalecimiento del carácter, fraternidad, etc.
ENFERMOS CRÓNICO-DEGEN. Y TERMINALES	<ul style="list-style-type: none"> * Edad: 49 años promedio. * Escolaridad: entre 1º de secundaria y profesional. * Ocupación: Dos trab. Indep. Un empleado y un empresario. 	Desde 5 meses hasta 36 años	Sintaxis heterogéneas: entre la "comida de siempre" y el naturismo ortodoxo.	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares y médicos, principalmente * Revistas. 	Salvar la vida, controlando la enfermedad.	<ul style="list-style-type: none"> * Control provisional de la enfermedad. * Recuperar peso normal. * Enriquecimiento emocional y espiritual.
NARCISISTAS	<ul style="list-style-type: none"> • Edad: 29 años promedio. * Escolaridad: 3 años de estudios universitarios, en promedio. * Ocupación: Empleados y estudiantes. 	De 3 a 16 años.	Sintaxis diversas: Variedad de restricciones/prohibiciones y de preferencias / prescripciones	<ul style="list-style-type: none"> * Familiares (ascendientes), maestros y médicos. • Periódicos, libros y revistas. 	<ul style="list-style-type: none"> * Búsqueda de cierta imagen o figura corporal. * Interés por la salud, con sentido preventivo y amplio. 	<ul style="list-style-type: none"> * Imagen estética apetecida. * Eliminación de malestares y aumento de vitalidad.

CUADRO No.5 (2ª PARTE)
COMPARACIÓN DE TRAYECTORIAS DE CAMBIO ALIMENTARIO ENTRE LOS GRUPOS ESTUDIADOS.

TIPO DE GRUPO	DIFICULTADES DE LA TRAYECTORIA	ESFUERZOS PERSONALES	CONTEXTO MICROSOCIAL	ENTORNO SOCIAL	MODUS VIVENDI	NIVEL ORGANIZATIVO
VEGETARIANOS	<ul style="list-style-type: none"> - Cultura regional carnívora: oferta de negocios y hogares, baja valoración de vegetales, poca información y normas de género. - Desajustes y fuertes tentaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soportar pena de rechazar invitaciones y encarar agresividad de familiares, amigos y compañeros.. - Aguantar antojos de carne, sensibilizarse, purificarse y cambiar de estilo de vida. - Otros: económicos, ideológicos y energéticos. 	<p>Papel diverso y cambiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos facilitadores y obstaculizadores. - Al comienzo suele dificultar el contexto al cambio, posteriormente es un aliado estable y sólido. 	<ul style="list-style-type: none"> - "Los demás se dañan al comer carne": al grado de envenenarse... - "Simplemente es una forma diferente de alimentarte" - "Todos estamos mal educados..." 	Satisfechos, Sentimiento de triunfadores	No participan en acciones, ni grupos vegetarianos
TRAGONES ANÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tentaciones de alimentos prohibidos. - Sobrestimación del "plan de alimentación" - Falta de tiempo para asistencia a grupo y elaboración de menú. - Carencias de virtudes asociativas en los grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambio de hábitos de comida - Decisión y tenacidad de cambiar y lograr bienestar. - Asistencia regular y participar en "servicios" grupales - Sostener al grupo y comprar productos "light". 	<ul style="list-style-type: none"> - Papel diferenciado y dinámico. - Apoyo, indiferencia y oposición del grupo familiar. - Estímulos de amigos. - Apoyos de instituciones públicas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aquí se identifica una problemática de adicciones y conflictividad latente con los T.A. - Pocas expectativas de interactividad con él. 	Percepción de bienestar y realización personal.	Es un movimiento estructurado que exige participación regular y permanente.
ENFERMOS CRONICO-DEGEN. Y TERMINALES.	<ul style="list-style-type: none"> - Denominador común: con el menor descuido se arriesga la vida. - Bajo nivel inmunológico. - Tratamientos agobiantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplinamiento personal para continuar tratamientos. - Disposiciones psicológicas favorables para sortear penas físicas y morales. - Ejercicio diario. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gran sostén emocional de familia, amigos y compañeros de trabajo: vital y definido. - Apoyo económico familiar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preocupación específica sobre otros enfermos como ellos. - Imagen crítica u optimista. 	Conciencia de vida marcada negativamente y de protagonismo en sus propias vidas.	Oscilan entre la necesidad y la resistencia a la organización (en sida y diabetes)
NARCISITAS	<ul style="list-style-type: none"> - Heterogeneidad de dificultades, según el contexto microsocioal. - Extrañamiento ante verduras y pan integral. - Riesgo de anorexia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control estricto de consumo de calorías y grasofobia. - Comer con parsimonia, higiene y otros hábitos convencionales de la alimentación moderna. - Práctica sistemática de ejercicio o de deportes - Abstinencia de cigarros y bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situación de otredad en los espacios familiares o laborales. - Apoyos y estímulos. - Conflictos o tensiones. 	Imagen crítica de la sociedad: razonada o superficial.	Evaluación positiva en el logro de sus propósitos de vida.	No se agrupan ni participan en organizaciones.

enfermos crónicos y terminales, y a menor edad, se encontraría un mayor número de vegetarianos y narcisistas. De ese modo, ambas condiciones, edad madura y juventud, serían rasgos asociados con dichas trayectorias de cambio alimentario. En cuanto a los otros dos rasgos, escolaridad y ocupación, se distinguen claramente dos grupos: el de Tragones Anónimos, integrado principalmente por amas de casa con baja escolaridad, y el de vegetarianos, formado por profesionales universitarios, con presencia destacada en la vida local.

En cuanto a la duración dentro de su nuevo "programa" o sintaxis alimenticia, son los enfermos crónicos y terminales y los vegetarianos quienes llegan a acumular la mayor antigüedad en su nueva condición, aunque con mucha variación entre ellos, pues también suele haber quienes tienen sólo unos meses o un año de experiencia en su trayectoria de cambio alimentario. Este hecho puede estar determinado por la difusión más temprana del régimen vegetariano en México y Colima (casi treinta años en esta última), además de la tradicional sujeción médica de los enfermos a dietas más acordes con sus padecimientos crónicos. Los narcisistas integran el grupo con duración media (entre 3 y 16 años), y hasta el final están los Tragones Anónimos, con menos de 6 años.

La difusión de ideas que ha impulsado los comportamientos culturales narcisistas, parece ser un fenómeno mexicano de las últimas dos décadas, cobrando importante presencia desde una década más atrás en los países industrializados. Por su parte, los grupos organizados de Tragones Anónimos surgieron en la ciudad de Colima apenas en la década de los noventa, a donde llegaron agentes promotores y organizadores desde la cercana ciudad de Guadalajara, Jal. En síntesis, y en general, la duración en cada clase de gustos alimenticios y su concomitante remodelación identitaria, está asociada a la temprana o tardía difusión de prácticas y representaciones de distintos públicos y ofertas alimentarias por el mundo, el país y la ciudad de Colima.

Para poder ofrecer aquí una descripción más exacta del tamaño de los públicos con cambio alimentario, realicé un censo de la infraestructura comercial y gubernamental referente a cada uno de ellos. Dicha técnica de investigación, la apliqué en el mes de febrero de 1999 a los establecimientos de los respectivos rubros analizados que se ubican en la ciudad de Colima. El censo⁵⁴ que incluyó a 36 establecimientos orientados a estos grupos, nos reporta un total de 1,683 personas que han cambiado de hábitos e incluso de gustos alimentarios (ver el cuadro No. 6). El grupo con mayor tamaño es el de los vegetarianos, con 668; le siguen los narcisistas, con 425; luego los enfermos, con 415; y al final están los T.A., con 175 miembros. El número de las personas que han cambiado su alimentación, en cada caso corresponde a la antigüedad de los establecimientos que les atienden. Así, en el grupo más amplio, el de los vegetarianos, esos centros son más numerosos y tienen mayor antigüedad (desde 1974, el primero), y le sigue el grupo de narcisistas, en número y antigüedad respecto a los establecimientos (1987, el primero de ellos). Mientras que, en los grupos de enfermos y tragones anónimos, sus establecimientos son de menor tamaño y más reciente su inicio de actividades.

⁵⁴ En el anexo, tres presento la información del censo.

Cuadro No. 6

**Públicos con cambios alimentarios por tipo de establecimiento comercial
Ciudad de Colima**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE ESTABLECIMIENTOS	PÚBLICO*	PÚBLICO CON CAMBIO ALIM.**	LAPSO DE INICIO DE ACTIVIDADES***
Vegetarianismo	17	385	668	1974-1998
Cuidados del cuerpo	11	425	425	1987-1996
Enfermos	6	197	415	1991-1996
Tragones Anónimos	2	25	175	1990-1996
Total	36	1,032	1,683	1974-1998

Fuente: Censo de establecimientos con públicos de cambio alimentario, efectuado por el autor de la tesis en febrero de 1999.

Notas:

*Número de personas que acuden con regularidad a dichos establecimientos.

**Número de personas (clientes, afiliados o pacientes) que han adoptado una alimentación distinta.

***Lapso de que datan los establecimientos.

En cuanto al tipo de régimen o sintaxis alimenticia, notamos que los enfermos terminales y crónicos y los narcisistas tienen los perfiles más heterogéneos, pues resulta difícil encontrar en ambos casos un modelo alimentario que los unifique respectivamente, siendo más bien otros rasgos los que les brindan identidad y cohesión (ver cuadro No. 5). Entre los narcisistas es muy diverso el conjunto de las restricciones/prohibiciones y de preferencias/prescripciones de cada individuo, y lo mismo ocurre con los enfermos, donde los extremos se sitúan entre el que sigue comiendo "lo de siempre" (aunque con muchos complementos nutricionales), y la naturista ortodoxa, que dio un verdadero vuelco en sus costumbres alimenticias. Respecto a los demás grupos, los vegetarianos tienen una exclusión común: la carne, aunque consumen derivados del reino animal y una serie de productos que contravienen las reglas más ortodoxas del vegetarianismo. Los T.A. representan el polo extremo en la homogeneidad del patrón alimentario, debido a la obligatoriedad de asumir un mismo Plan de Alimentación entre ellos. Por lo antes visto, en cuanto al comportamiento alimentario, los grupos entrevistados se ordenan en una pirámide de menor a mayor homogeneidad, colocándose en el primer nivel los enfermos y narcisistas, en el segundo se sitúan los vegetarianos, y hasta la cúspide se encuentran los tragones anónimos.

El modo de conocer y aprender la nueva sintaxis alimenticia incluye muy variados medios de difusión de prácticas y representaciones culturales. En general, resulta evidente la gran importancia del contexto microsocial para todos los grupos comparados, pues básicamente es, a través del contexto social más próximo, que en todos los casos las personas entrevistadas se enteraron de los hábitos alimentarios y otros más que luego adoptarían. En este sentido, los familiares -bien sean antecesores, hermanos u otros- son los actores microsociales que juegan el papel más frecuente de todos. Por su presencia en la mayoría de casos, les siguen el círculo de amigos, continuando después los profesionales (médicos y maestros), y finalmente están los medios impersonales, como revistas, periódicos y libros. Estos últimos se han observado únicamente entre enfermos y narcisistas, porque los demás grupos parecen fundarse más en canales personales de difusión y proselitismo. La peculiar distribución del modo de conocer y aprender nuevos comportamientos alimenticios en

este estudio, puede ser una característica del tipo de sociedad **doméstica** que existe en Colima y la región occidente del país, "donde la vida privada y las redes familiares son el centro de la vida total" (Galindo 1994).

Ahora bien, si pretendemos encontrar un foco entre los motivos de las trayectorias de cambio alimentario, que sea común a todos los grupos aquí estudiados, éste se halla en el campo de la salud/enfermedad. Así, en este campo cultural se han generado y difundido *ideas-fuerza* muy diversas, e inclusive contradictorias. Así, el concepto de *frentes culturales* puede tener pertinencia al respecto, pues permite ubicar ese conjunto interactivo de porciones de representaciones y prácticas que diversos actores sociales poseen y manipulan en referencia a la salud y la enfermedad (ver atrás el inciso 8.1, y aquí mismo, pero un poco adelante, la imagen del entorno social). En el grupo de enfermos crónicos y terminales, cuidar la salud quiere decir solamente una cosa: salvar la vida propia que ha sido amenazada por padecimientos repentinos que marcan un plazo perentorio o acarrear sufrimientos por el resto de la existencia. En el otro extremo, el de los Tragones Anónimos, el tema de la salud tiene muchos sentidos: reducir o eliminar la obesidad, evitar riesgos de enfermedades, contar con apoyos psicológicos y eludir el estigma social debido a su cuerpo. Entre ambos polos, los vegetarianos y los narcisistas se sitúan con inquietudes divergentes. Los primeros enfrentan problemas de salud concretos y actúan motivados por su nueva "conciencia" sobre la toxicidad de la carne, y por sentimientos altruistas en pro de los animales, la naturaleza y la humanidad. A su vez, los narcisistas se abocan a la búsqueda tenaz y ascética de cierta imagen estética y a la prevención del malestar. En síntesis, entre los cuatro grupos de entrevistados varían bastante las ideas-fuerza que orientan los nuevos comportamientos desde el extenso campo de la salud/enfermedad. En este sentido, me parece que este abigarramiento en las motivaciones de las trayectorias del cambio alimentario, está en correspondencia con la polisemia que encierra actualmente el concepto de salud predominante a nivel mundial.

Señala Vigarello (1995) que la salud se está ofertando a la opinión pública contemporánea como un "estilo de vida" adquirible en el mercado, de tal modo que sus significados propios se van extendiendo de modo infinito, no sólo por los medios publicitarios especializados (como las revistas de salud), sino por la propia Organización Mundial para la Salud (O.M.S.)⁵⁵. Esto se traduce en una radical modificación de las fronteras tradicionales entre lo sano y lo malsano, y en un nuevo ideal contemporáneo de "óptimo bienestar" de carácter confuso e inalcanzable. Dadas estas características de la búsqueda de la salud, podemos comprender la gran variación en la generación de identidades colectivas, implicada en los cambios alimentarios y otras novedades afines. Siendo la comida, el cuerpo y la salud, elementos centrales en la definición del estilo de vida de cada uno y, por tanto, en la autopercepción del actor social, resultará necesario y fundamental observar qué ocurre durante la interacción social, esto es, en la heteroidentificación. Y en este sentido, la búsqueda de la salud, a la que en cada grupo de entrevistados se le imprimen sentidos diferentes, llevaría a distintas identidades colectivas, entendidas éstas como "sistemas de relaciones y representaciones".

⁵⁵ Ver al respecto los párrafos iniciales del inciso 8.5 de este capítulo.

En cuanto a dificultades, podemos establecer sintéticamente que, a mayor semejanza en las prácticas alimentarias de cada grupo, mayor es el parecido en las dificultades enfrentadas por los individuos en su trayectoria de cambio; con lo cual, volvemos a esquematizar esto con una pirámide, que va de menor a mayor semejanza, en cuyo primer piso están enfermos y narcisistas y en el segundo los vegetarianos y tragones anónimos. Entre los miembros de los dos últimos grupos encontramos las dificultades más homogéneas, respectivamente, mientras que lo contrario se observa entre enfermos y narcisistas.

Posiblemente esto tiene relación con las modalidades específicas de remodelación identitaria en tales grupos (ver cuadro No. 7, adjunto). Así, mientras que los enfermos y narcisistas tienen procesos adaptativos y de base distinta a la alimentación, entre los vegetarianos y tragones anónimos sí ocurren procesos de conversión del tipo *mutación cultural*.

Lo anterior significa que los cambios radicales representan dificultades más homogéneas, mientras que, las modificaciones adaptativas al entorno -sean graduales o repentinas-, implican dificultades menos homogéneas. Así, entre enfermos, las dificultades traducen y exhiben la clase de padecimiento y el modo terapéutico adoptado en cada caso, y quizás la única peculiaridad común a todos, es que aún el menor descuido entre ellos resulta ser de vida o muerte y de efecto inmediato. De igual modo, los narcisistas encuentran una heterogénea gama de dificultades, las cuales reflejan el tipo de contexto microsocial de cada uno de ellos: esto va desde aquel que declara no padecer ninguna dificultad, hasta aquella persona en cuyo hogar tiene muchas limitaciones de productos y menú. Vale la pena señalar que, aunque los narcisistas se asemejan a los enfermos en cuanto a la heterogeneidad de obstáculos ante su comportamiento alimentario, también es cierto que el grado de dificultad que tienen es mucho menor, pues con sus vicisitudes no ponen en riesgo la vida, sino tan sólo sus ambiciones estéticas, a excepción quizás de la joven que puede correr el riesgo de anorexia por su búsqueda incesante de la delgadez. Por su parte, los vegetarianos enfrentan la omnipresencia social de alimentos carnívoros en lo cotidiano, la presión desfavorable del contexto microsocial, la menor valoración en la cultura local/regional de las frutas y verduras, y la poca información sobre el régimen vegetariano e ignorancia personal. Por otra parte, los T.A. tienen seis tipos de dificultades (dos más que los vegetarianos): deseo de comer cosas no permitidas, sobreestimación del Plan de Alimentación, falta de tiempo, oposición del cónyuge, temor a hablar en público, y clasismo.

Cotejados los cuatro grupos en lo referente a **esfuerzos** personales para mantenerse dentro de sus nuevos gustos e identidades, tenemos una situación más o menos definida. En términos generales se observan tres semejanzas entre los grupos: 1) al interior de cada grupo de entrevistados se ejercen los mismos esfuerzos para sostenerse en el nuevo régimen alimenticio, o sea, hay coherencia interna o cohesión; 2) los cuatro grupos comparten un mismo tipo de esfuerzo, aquel que consiste en sacrificar algunos hábitos alimenticios arraigados mediante diversos disciplinamientos personales; y 3) el cambio de régimen requiere poner en juego diversos factores personales de tipo psicológico para vencer las dificultades arrostradas. Y sólo entre los enfermos y narcisistas existe una cuarta semejanza: en ambos grupos, todos sus integrantes se esfuerzan por realizar

CUADRO No. 7

MODALIDAD DE CAMBIO ALIMENTARIO Y REELABORACIÓN DE IDENTIDADES.

GRUPO	MODALIDAD DE CAMBIO	REELABORACIÓN DE IDENTIDADES
VEGETARIANOS	MUTACIÓN CULTURAL: Cambio radical del régimen a contracorriente de gustos carnívoros de la sociedad local.	<ul style="list-style-type: none"> * Autoidentificación por el eje de su dieta y por su margen de libertad. (heterodoxia, etc). * Modificación de relaciones de convivialidad previas y mantenimiento de estructuras de plausibilidad. * Desvinculación de estructuras, prácticas y concepciones especializadas e innovadoras.
TRAGONES ANÓNIMOS	MUTACIÓN CULTURAL: Cambio radical del régimen del cuerpo, de su afectividad y relaciones; portadores del estigma de "gordo" que la sociedad les impone y en lucha con cultura alimentaria hipercalórica.	<ul style="list-style-type: none"> * Identificación por el modo compulsivo – o mal sano – en que comen y su lucha con el mismo. * Asociación permanente con nuevo tejido social y renegociación de relaciones familiares para sostener nuevo bloque de prácticas y representaciones.
ENFERMOS	NO CONVERSIÓN Modificaciones parciales de los gustos alimentarios; adaptaciones a cambios de salud y enfoques terapéuticos.	<ul style="list-style-type: none"> * Identificación de su lucha por la vida propia, en riesgo por la enfermedad crónica o terminal. * Construcción de identidad y ubicación en una escala jerárquica conforme a distintos planes de vida posibles.
NARCISISTAS	NO CONVERSIÓN Cambios graduales y adaptativos al ethos del individualismo hedonista pos-moderno y confrontación con valores adversos de la cultura local.	<ul style="list-style-type: none"> * Identificación por ideales estéticos e interés por la salud y su correspondiente disciplinamiento corporal. * Reconocimiento externo de otredad por sus gustos y estilo de vida.

ejercicio físico o incluso practicar algún deporte, y sólo se distinguen entrambos por la intensidad y el propósito de tales prácticas corporales.

Más allá de estos esfuerzos usuales en cualesquier trayectoria de cambio alimentario, encontramos un buen número de rasgos propios de cada grupo. Entre los enfermos se despliegan tres tipos de esfuerzos: a) adquirir y aplicar ciertas disposiciones psicológicas para sobreponerse a los padecimientos y las dificultades de cada trayectoria personal de cambio; b) adquirir diversas disciplinas personales con las cuales seguir el tratamiento terapéutico elegido; y c) practicar por cierto tiempo una determinada serie de ejercicios que eleven la vitalidad corporal. Entre los narcisistas se comparten tres clases de esfuerzos: regulación de la intensidad del comer (esto se hace intencionadamente mediante el control de lo que se come y siguiendo un cierto ritmo), abstención de fumar y beber, y hacer ejercicio o jugar algún deporte. Entre los T.A. vemos cinco esfuerzos comunes: a) cambio de hábitos alimenticios; b) bajar el consumo de alimentos que engordan; c) poner entusiasmo y tenacidad para superarse; d) efectuar varios pagos voluntarios para el autosostenimiento grupal; y e) asistir con regularidad y participar en los "servicios" del grupo. Por su parte, los vegetarianos despliegan tres tipos de esfuerzos de cara a su entorno social y ante sí mismos: 1) sobreponerse ante la presión externa mediante disposiciones ideológicas, emocionales y espirituales; 2) resistir los deseos o antojos de comer **carne**; y 3) adquirir nuevas sensibilidades, incluso el explorar nuevos horizontes (espirituales y materiales).

En suma, la revisión conjunta de los esfuerzos para mantenerse dentro del régimen alimentario en los cuatro grupos de entrevistados, indica que las trayectorias de cambio alimentario siempre incluyen desarraigar hábitos de consumo, mediante la autoimposición de nuevas rutinas (o disciplinamientos) y el despliegue de capacidades psicológicas para sortear las dificultades. Como ya observamos en relación con los vegetarianos, el cuerpo en general, y los sentidos del gusto y el olfato en particular, se habitúan a los sabores, aromas y texturas pertenecientes a los alimentos incluidos en el *habitus*⁵⁶ de las personas, por lo que cualquier cambio radical o brusco en el rubro alimentario ocasionará diversos desajustes y fuertes tentaciones. Hay que considerar, además, que los alimentos no sólo satisfacen necesidades fisiológicas, sino que también cumplen diversas e importantes funciones psicológicas y sociales (al respecto se desarrollan varios análisis en los capítulos anteriores). Por lo tanto, toda trayectoria de cambio alimentario, ya sea ésta todo un proceso de conversión o tan sólo una adaptación al medio, exigirá improbables esfuerzos de cada individuo para poder vencer las resistencias de su cuerpo y mente, a fin de desarraigar los viejos gustos alimentarios y asumir los nuevos.

Del mismo modo que con los esfuerzos, se percibe entre los **logros** una situación muy homogénea al interior de cada grupo de entrevistados. Además, todos los grupos evalúan positivamente lo adquirido con el cambio de gustos alimenticios, aunque en unos de ellos sus integrantes identifiquen un mayor mejoramiento que en otros grupos. Lo que sí es evidente es que los logros de cada grupo son correlativos a sus respectivas motivaciones y causas: los enfermos sí lograron salvar la vida -aunque sea temporalmente, en la mitad de los casos-

⁵⁶ Tomo este concepto del pensamiento de Pierre Bourdieu, y que equivale a un "sistema de disposiciones durables y trasponibles, estructuras predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes", y que producen tanto las prácticas y obras clasificables, como la capacidad de diferenciar y apreciar dichas prácticas y productos. Cf. García Canclini (1990) y Bourdieu (1988).

sometiendo a control su padecimiento crónico; los T.A. también pudieron reducir su exceso de peso controlando su compulsión alimentaria; de igual forma los vegetarianos mejoraron sustancialmente su salud, ganando a la vez en autoconocimiento y autorregulación; y los narcisistas consiguieron su apetecida meta estética: una figura sin "grasa" ni "llantas", y delgada o de complexión atlética.

Pero también es notorio que, entre enfermos y Tragones Anónimos, hay una estrecha similitud en sus respectivos logros: se alejaron del padecimiento de enfermedades, modificaron su peso (acercándose a los estándares normales) y alcanzaron logros psicológicos favorables. Por esta semejanza tan grande, no está de más recordar que entre los núcleos de T.A. se considera al "tragonismo" como una enfermedad, concepción que parecería estar confirmada con el análisis comparativo practicado. En síntesis, resulta que la percepción de logros con el cambio alimentario es un aspecto importante para entender la remodelación identitaria en cada grupo de entrevistados: 1º porque la evaluación de ganancias es muy homogénea en cada clase; 2º porque (aunque parece verdad de Perogrullo) los sujetos evalúan positivamente lo adquirido con el cambio de alimentación; y 3º porque los adelantos en cada grupo corresponden a las respectivas motivaciones y causas (ver cuadro No. 7, adjuntado atrás).

Al igual que evalúan positivamente sus logros, los miembros de tres grupos de entrevistados tienen percepciones muy optimistas sobre sus vidas (*modus vivendi*), a excepción del grupo de enfermos, que hacen variados planteamientos críticos. Así, entre los T.A. su vida ha sido de bienestar y realización, lo mismo que en los vegetarianos, a quienes encontramos satisfechos y con sentimiento de triunfadores y, finalmente, la visión de los narcisistas es también positiva, ya que han alcanzado lo que se propusieron. Por su parte, los enfermos reconocen que su existencia ha sido marcada en forma negativa, ya sea por la orfandad o por presión homofóbica, pero en todo caso reconocen que sí fueron capaces de ser actores muy protagónicos de sus propias vidas. En síntesis, la percepción del *modus vivendi* en la mayoría de entrevistados es realizada de modo asertivo, y es congruente con los logros contenidos en sus innovaciones biográficas.

Como ya observábamos al referirnos al modo de aprender y conocer sobre su régimen, el **contexto microsocioal** de los individuos entrevistados -formado por la tríada familia-amigos-compañeros- ha sido fundamental -para bien, aunque también para mal- en las experiencias de cambio alimentario. El grupo de enfermos es el único donde encontramos exclusivamente buenas referencias al papel de las diversas redes microsociales, pues ellos señalan que esto ha sido de vital importancia y en un sentido muy positivo y bien definido. Entre los T.A., que mencionaron el favorable estímulo de los amigos, ya aparecen referencias ambivalentes sobre el apoyo familiar, pues mientras en unos casos facilitan el cambio de gustos alimenticios, en otros no sucede así. De modo parecido, entre los vegetarianos el efecto del contexto microsocioal ha sido complejo y cambiante: aquí, los amigos y la familia han propiciado u obstaculizado el cambio alimentario en diferentes momentos. En tanto, los narcisistas se descubren como especie *sui generis* en sus espacios familiares o de trabajo, de donde proceden tanto apoyos y estímulos, así como conflictos y tensiones durante sus trayectorias de cambio alimentario. En síntesis, aunque el contexto microsocioal siempre juega un papel

fundamental lo mismo al inicio que en el desarrollo posterior de las trayectorias de cambio de todos los grupos, su papel facilitador u obstaculizador no se tiene bien definido, y varía entre casos y a lo largo del proceso individual de cambio.

En cuanto a la imagen del entorno social (visión del espacio macrosocial), encontramos una percepción crítica entre todos los grupos y en cada uno de sus integrantes. Sin caer en actitudes condescendientes y de elitismo, todos comparten una misma clase de juicios críticos sobre la sociedad y los individuos que, presentando problemas similares a los suyos, **no** emprenden esfuerzos de cambio alimenticio. Esto forma parte de las peculiares formas de autopercepción y heteroidentificación de los entrevistados. Es interesante advertir aquí, que la identidad colectiva de cada uno de los grupos sí se desarrolla y se consolida en la confrontación de sus propias prácticas y representaciones, con las del resto de la sociedad e individuos que están en semejantes circunstancias (ver cuadro No. 7, adjuntado atrás).

Así, los enfermos muestran una preocupación personal sobre los riesgos y oportunidades de sus gustos para el resto de la gente, y en un caso incluso se exhibe una faceta optimista, al señalar que la sociedad civil ha venido tomando la iniciativa de autoorganizarse para enfrentar el avance del Sida. Por su parte, los T.A. detectan la extensión de la problemática de las adicciones en la sociedad, particularmente las de los jóvenes obesos; a la vez, este grupo reconoce como inevitable el conflicto entre ellos -como personas con cierto patrón de consumo- y el resto de la población. Entre tanto, los vegetarianos se refieren al resto de las personas que no comparten su régimen, como congéneres que se dañan a sí mismos al comer carnes, aunque luego agregan diversos matices a este juicio tajante. Por su lado, los narcisistas también sostienen una imagen crítica de su entorno social, nada más que unos lo hacen en forma muy razonada y en otro caso se hace superficialmente. En suma, en cuanto a imagen de su espacio social, los grupos de entrevistados actúan unificándose y confrontándose con otras personas similares y distintas que no participan de trayectorias de cambio como las suyas. En este sentido, conviene aplicar aquí el concepto de frentes culturales, a fin de analizar en forma más amplia los gustos alimentarios que están en confrontación (esto lo haré más adelante, en el inciso 8.8).

Finalmente, queda comparar los grupos en relación a su nivel e interés **organizativo**. De los cuatro grupos considerados aquí, existen a nivel nacional y local⁵⁷ diversas formas asociativas, pero de todos nuestros entrevistados tan sólo los T.A. se hallan integrados en grupos permanentes con estructura y funcionamiento bien definidos. Los enfermos que estudiamos se hallan entre la necesidad y la resistencia a organizarse, pues a pesar de tener conciencia de la conveniencia de agruparse a efecto de encontrar mayor respaldo en sus procesos terapéuticos -en particular en los casos de Sida y diabetes-, no existe el suficiente interés personal o de otros para constituir agrupaciones de enfermos, como sí sucede en otras ciudades del país. Los vegetarianos entrevistados tampoco participan -ni hacen proselitismo- en los diversos ámbitos del movimiento vegetariano local y nacional; según la terminología de Kandel y Peltó (1980), entrevisté sólo a vegetarianos solitarios, aunque también hay en la localidad aquellos integrados a las redes del movimiento. Por su parte, los

⁵⁷ Y seguramente que los hay a nivel mundial, pero aquí nos reducimos a los otros dos niveles.

narcisistas⁵⁸ se encuentran sin referentes organizativos, pero tampoco muestran voluntad o interés por afiliarse a una organización o participar en un movimiento social.

Vale la pena, pues, enfatizar que T.A. es el único grupo de entrevistados que ha debido y sabido incorporarse a un movimiento y estructuras organizativas para poder iniciarse y sostenerse en gustos alimentarios heterodoxos. Es tan fuerte el significado de este rasgo exclusivo de los T.A. que, quien deja de asistir a las juntas de T.A. y de mantener un vínculo orgánico con tales grupos, pronto se ve orillado a abandonar la trayectoria alimenticia propia de los Tragones Anónimos.

La perspectiva de analizar el nivel y compromiso organizativo entre los diversos grupos resulta interesante: nos indica que no se requiere de estructuras formales de plausibilidad para iniciar y mantener una nueva identidad en la mayoría de los grupos aquí considerados. Además, considerando nuevamente la peculiar estructura social de esta región del Occidente mexicano, donde "la vida privada y las redes familiares son el centro de la vida total [...] la vida pública es una extensión de la vida doméstica" (Galindo 1994), es comprensible que sean los contextos microsociales los que jueguen el rol principal y casi exclusivo, relegando las formas asociativas en casi todos los casos, con excepción de los T.A., cuyo crecimiento local en miembros y número de grupos se ha visto muy restringido.

8. 7 Diversos enfoques comprensivos de los grupos de individuos con trayectoria de cambio alimentario

Ahora es el momento de interpretar los cambios de comportamiento alimentario estudiados mediante los tres enfoques o vertientes teóricas, que consideramos pertinentes entre la literatura de las ciencias sociales en el campo de la medicina, la salud, la nutrición y el cuerpo: a) antropológico-médico; b) sociobiológico-espiritual; y c) histórico-cultural.

Desde el primero de ellos, Kandel y Pelto (1980), analizaron al "movimiento por la alimentación sana" (the health food movement), en el cual ha participado mucha gente que encuentra ahí una alternativa y respuesta a la desconfianza, tanto acerca de la cultura alimentaria predominante como de las deficiencias percibidas en el sistema médico. Los miembros del movimiento presentan, a la vez que una gran diversidad de ideologías y prácticas, ciertos rasgos comunes como los siguientes: evitar el consumo de carbohidratos refinados (azúcar blanca), de alimentos con aditivos basados en sodio, de grasas saturadas (especialmente en la carne), de alimentos "chatarra" (junk foods) y procurar el uso de granos integrales, frutas y verduras.

⁵⁸ Sin que lo considere exclusivo de narcisistas, en esta clase las formas organizativas pueden consistir en membresías de agrupaciones de fisicoculturistas y clubes donde ofrecen diversos servicios de atención corporal (Spa, gimnasio, etc.).

Para Kandel y Peltó, fue durante los años setenta cuando varios asuntos sociales se enlazaron para producir un interés a gran escala por la alimentación sana y las dietas vegetarianas⁵⁹, al mismo tiempo que despertaba en forma general la "conciencia nutricional" entre los norteamericanos. Así, tales especialistas consideran a los vegetarianos como un grupo de "innovadores que deberían ser vistos como un significativo recurso para comprender el cambio de biocomportamiento asociado con la nutrición y la dieta", puesto que han desarrollado un método para la promoción de cambios dietéticos, más efectivo que la mayoría de programas de educación nutricional. Pese a ello, lo cierto es que sobre estos pioneros recayeron los prejuicios de muchos nutricionistas y dietistas que los desechan por "pálidos" o extravagantes, ante lo cual Kandel y Peltó juzgan que, dicha incompreensión, se debe a la falta de información, inadecuada orientación teórica y errores en su clasificación. La originalidad del estudio de Kandel y Peltó (1980) radica en aplicar un enfoque de "sistema" al movimiento por la alimentación sana en un estado de la Unión Americana, y en apostar sus cartas a dos conceptos claves en la organización e interpretación de los datos: que el movimiento por la alimentación sana puede ser visto como de revitalización o transformación social, y que dicho movimiento también puede considerarse como un sistema alternativo de mantenimiento de la salud.

Para estas autoras, el uso de alimentación sana es "un sistema de medicina preventiva que ofrece una teoría completa de la salud y la enfermedad y aporta un tratamiento holístico en el cual el paciente toma un papel activo en su cura y mantenimiento de la salud; es un sistema que tiene propiedades físicas, fisiológicas, espirituales y sociales" (Kandel y Peltó 1980). Ahora se pondrá el énfasis en la profilaxis y no en la terapéutica. Advuértase aquí, la nada casual coincidencia de este denso concepto del vegetarianismo como sistema de salud, con la inalcanzable noción de salud adoptada recientemente por la Organización Mundial de la Salud: "un estado integral de bienestar físico, mental y social, que no se caracteriza únicamente por la ausencia de enfermedad o impedimento físico" (Vigarello 1995). Así, por el sentido de interminable, confusa e inaudita búsqueda de tal bienestar óptimo, la salud tiene ahora una concepción muy moderna: el simple intento de conservarnos sanos con ese alcance seguramente nos mete en un frenesí evanescente... Entonces, lo que me parece posible es lo que señala el médico Miguel Escalante⁶⁰: "ahora deseamos enfermar lo menos frecuente y menos fuerte cada vez..."

En los datos generados por mi trabajo de campo, existen evidencias de que ambos conceptos: movimiento de revitalización social y sistema alternativo de mantenimiento de la salud, son pertinentes para comprender los motivos en las trayectorias del grupo vegetariano y de una parte de los otros grupos (particularmente en varios enfermos y narcisistas). Además, el naturismo, está siendo significativo aún para personas no comprometidas con dietas vegetarianas o muy distintas a lo tradicional. Esto se observa en Colima entre jefe(a)s de familia de mediana edad, quienes ahora recelan de los alimentos chatarra y las modernas tecnologías de producción agropecuaria (ver capítulo cuatro, inciso 2), o que han aumentado su consumo de verduras, así como de carnes

⁵⁹ Los factores que ellas mencionan son: 1) amplio interés por la ecología y la calidad ambiental; 2) el movimiento de los derechos del consumidor; 3) el legado del autodenominado movimiento hippie y las protestas contra la guerra de Vietnam; y 4) la serie de crisis alimentaria y energética y la espiral de los costos alimentarios.

⁶⁰ Comunicación personal del Dr. Miguel Angel Escalante, cuyo enfoque de medicina biológica le lleva a utilizar en forma combinada diversos métodos terapéuticos, siempre buscando el compromiso y la colaboración activa del paciente.

blancas y reducido la ingestión de carnes rojas (ver capítulo tres, inciso 3). Cabe pensar, entonces, que el vegetarianismo en Colima está resultando particularmente plausible a muchos individuos y familias de clase media ilustrada, de las generaciones de mediana y joven edad, quienes perciben que en el cambio de sus patrones alimentarios se encuentra un atractivo potencial de logros sociales y de salud.

Bajo un enfoque sociobiológico y desde fines de los años setenta, Fischler (1979, 1990, 1995) ha consignado continuamente la cuestión de las formas inapropiadas (malsanas) de comer en las sociedades modernas. Él acuñó dos conceptos, que han sido de obligada referencia en el estudio de la malnutrición de la vida moderna y de las alternativas a ésta que asumen los usuarios de alimentos "sanos". Estos conceptos son los de *gastro-nomie* y *gastro-anomie*. Desde el segundo de éstos, él considera en general que los individuos contemporáneos carecen de sugerencias socioculturales claras de lo que deberían ser sus preferencias alimentarias (cuándo, cómo y qué tanto deberían comer).

Para Fischler, la selección y el consumo de alimentos son ahora crecientemente asuntos personales, no sociales, y ellos ya no están más bajo coacciones ecológicas o estacionales. En este sentido, en la alimentación contemporánea, las redes de familiares y no familiares tienen cada vez menos intervención y, por tanto, los individuos se hallan cada vez con menos apoyo de esas redes sociales en tan crucial rubro de su vida diaria. Entonces ocurre que, los seres humanos, fundamentalmente (h)omnívoros, al carecer de criterios dignos de confianza para tomar tales decisiones, experimentan un sentido creciente de ansiedad alimentaria. Además -según el mismo Fischler-, la proliferación de numerosas corrientes sociales adelgazantes en los países más industrializados supone la expresión de una nueva "conciencia alimentaria", sin que ello signifique la desaparición de la preexistente. En este sentido, sectarismo alimentario puede ser visto como una respuesta a la moderna "gastro-anomia".

Para Hamilton y colegas (1995)⁶¹, en ello hay quizá una manifestación particular de un fenómeno más general: "la sociedad contemporánea, a pesar de su sofisticación tecnológica, no ha erradicado el riesgo. Si acaso, nos ha vuelto más conscientes de los riesgos". En este contexto, es que pueden comprenderse los impulsos de muchos individuos y grupos a reducir el riesgo y devolver la vida a una comprensión y control personales; uno de tales impulsos, significa con frecuencia asumir un nuevo patrón significativo de vida, en el cual lo ordinario, las actividades diarias, tomen de nuevo un aura de naturalidad como parte de un orden holístico de las cosas. Por ello, es fundamental el énfasis puesto en la salud, la sanación y la buena salud, por los movimientos contemporáneos en torno a la alimentación. La salvación del cuerpo toma así el lugar de la salvación del alma, argumentan Hamilton y colegas.

Pelto y Pelto (1979) han reconocido la validez del punto de vista de Fischler, al señalar que la **deslocalización** de alimentos en la actual transformación alimentaria, es un factor que produce esta "gastro-anomia" -hay que

⁶¹ El punto de vista de Fischler es puesto a verificación por Hamilton y colegas mediante encuestas entre la población londinense hacia mediados de los años noventa. La muestra incluyó a consumidores de alimentos integrales y diversos tipos de vegetarianos.

recordar que los Pelto (1980) estudiaron los cambios dietéticos ocurridos desde el siglo XVIII en el mundo, asociados a dicha deslocalización-; asimismo, advierten ellos que la otra causa principal de la gastro-anomia estriba en los cambios en los sistemas sociales –incluidas ahí las actividades de comensalidad-, pues una proporción más grande del consumo individual de alimentos ocurre en forma de botanas, comidas informales y alimentos adquiridos comercialmente, todo ello fuera del ámbito doméstico.

Podemos concordar con esta segunda vertiente explicativa del sectarianismo alimentario, si cotejamos estas ideas con los datos que recopilamos en nuestra muestra de individuos con cambio alimentario. Fundamentalmente, son dos los grupos en que ocurren trayectorias de **conversión** alimentaria con cambio de identidad: los vegetarianos y los Tragones Anónimos. En ellos es posible observar un momento claro de crisis de su patrón de consumo alimentario, en el cual, ante problemas reales o presentidos, los individuos deciden asumir en forma radical un nuevo régimen que corresponde a otro estilo de vida. No obstante, también hay que detenernos ante varios casos de enfermos crónicos y terminales (la cancerosa, el leucémico e incluso el seropositivo), que ante una crisis de salud deciden hacer algunos cambios básicos en su dieta alimenticia, para así alcanzar logros tangibles de enriquecimiento emocional y espiritual.

En la tercera vertiente comprensiva, la “histórico-cultural”, son numerosos los autores –Flandrin, Mennell, Schilling, Turner y de Garine, entre otros- que se inclinan por encontrar razones en el terreno de la historia de la moral pública y de la presentación de la persona en las sociedades contemporáneas occidentales. Según los historiadores franceses Flandrin y Montanari (1996), en Norteamérica y el Norte de Europa es visible la influencia del *ethos* puritano-protestante en el campo de la dietética, mismo que comenzó con los primeros pasos de la industrialización, y que ha tomado como base los avances de la nutrición científica. Para otro historiador, el británico Mennell (1985), fue durante el siglo XIX que, conforme al puritanismo, se elaboró y difundió el concepto de “comida moral”: ésta prescribe la satisfacción de las necesidades nutricionales de acuerdo a la ciencia, y promete a la vez virtud y longevidad, aunque sea al precio de controlar la animalidad humana y reprimir los impulsos al placer y el derroche (implícitos en la gula y el gasto generoso del dinero en la comida).

Conviene recordar al respecto del *ethos* puritano en la alimentación, que fue justamente en el Reino Unido cuando el moralismo social vivía su apogeo en la llamada *época victoriana*, donde surgió por primera vez el vegetarianismo como movimiento formal. Para bautizar a éste, la British Vegetarian Society –fundada en 1847- adoptó el término de *vegetarianismo*, al no encontrar satisfactorios los de *dieta vegetal* o *dieta sin carne* (García Gimeno 1999). Con posterioridad, en 1866 y 1880, respectivamente, se fundan en Alemania y Francia (París) las primeras Sociedades Vegetarianas. (Suzineau 1977)

Por su lado, el sociólogo británico Schilling (1994) también consignó el carácter y difusión social de la ideología del ascetismo (puritanismo), con relación a la atención dada al cuerpo, incluido en ello el régimen alimenticio.

Citando a Bryan Turner, aquel autor indica que el ascetismo habría efectuado un "ordenamiento racional del cuerpo el cual fue adicionalmente protegido de los desbarajustes del deseo en el interés de la producción fabril continua" (Schilling 1994), aunque de inmediato advierte Schilling que las consecuencias de esta ideología han sido muy distintas entre hombres y mujeres, a medida en que las mujeres fueron apresadas en un juego de presiones contradictorias. Durante el siglo XX, así como las mujeres clasemedieras entraron crecientemente al mercado laboral, la *agorafobia*⁶² dejó de ser cada vez más una enfermedad del regulamiento de la población y se convirtió más bien en preocupaciones de presentación acerca de la superficie del cuerpo: como el vestuario, maquillaje y tamaño del cuerpo.

Mientras en épocas premodernas la gente se representaba a sí misma en el espacio social mediante marcas externas de estatus e insignias -afirma Turner-, en las sociedades occidentales contemporáneas la generalización de las mercancías es el modo por el cual se busca ahora asegurar una continuidad mínima en lo referente a cómo las gentes se presentan a sí mismas. De ahí que, la administración y el moldeado del cuerpo, se convirtió crecientemente en algo central para la presentación de la autoimagen y esto ha sido respaldado por una dinámica industria de abastecimiento para el mantenimiento del talle, el estar a dieta y el cuidado general del cuerpo. Al respecto, no deben olvidarse los aspectos opresivos de la construcción de los cuerpos en alineamiento con estereotipos de género: delgadez para las mujeres y musculatura para los hombres, lo que agrega presiones culturales que crean desórdenes de la comida entre mujeres, y de drogadicción entre jóvenes varones que pretenden incrementar sus rendimientos deportivos (Schilling 1994).

Para Igor de Garine (1999), son varios los problemas que presenta dicho ethos puritano -cuya difusión universal se favorece por provenir de los países que tienen la iniciativa mundial en alimentación: 1) que no otorga valor a los aspectos hedonistas de la nutrición y alimentación; y 2) que la búsqueda de una alta espiritualidad valora a un cuerpo delgado, lo que es difícil de lograr en una sociedad de abundancia, sedentarismo y generadora de adicciones (como alcoholismo y tragonismo "snack", cuya función es -según Garine- aliviar las tensiones propias de la civilización industrial mercantil).

En relación a la vertiente histórico-cultural, cabe mencionar que su difusión por México y Latinoamérica es evidente, pues por diversos medios se han implantado con desigual penetración en nuestras sociedades los valores, actitudes, prácticas y representaciones del *ethos* puritano anglosajón. Si interpretamos las trayectorias de cambio alimentario por su esfuerzo común de desarraigar viejos hábitos dietéticos y la autoimposición de nuevos, lo que se advierte en todos los grupos es un cierto aspecto represivo de la corporalidad (en particular de los sentidos del gusto, olfato y tacto), cuyas resistencias deben vencerse a fin de suprimir los gustos anteriores e implantar los nuevos. Esto es lo que ocurre cuando uno va a contracorriente de su cultura, como en el caso de Colima. Para convertirse en vegetariano hay que enfrentar la fortísima herencia histórico-cultural hispana: sobrevaloración de la carne y menosprecio de verduras y frutas. Y para curarse del tragonismo debe

⁶² Este concepto freudiano se refiere a la ansiedad masculina acerca de que las mujeres dejen el hogar, viajen solas y hasta visiten tiendas; también el concepto refleja la dependencia que sufren las esposas de la seguridad y estatus del establecimiento familiar burgués. Cf. Schilling (1994).

uno modificar radicalmente los procedimientos culinarios, reducir a un mínimo el régimen calórico y comer más variado: esto igualmente es nadar a contra corriente de los gustos tradicionales en Colima. Pero también observamos en los narcisistas y enfermos, que sus cambios de prácticas dietéticas ameritan un enérgico combate contra los significados asimilados de la comida propia y frente a los impulsos de los sentidos.

Por lo que se refiere a cada grupo en lo particular, es más evidente la influencia de la ideología ascética entre narcisistas y tragones anónimos: los primeros asumiendo positivamente y como ideal posible el perfeccionamiento físico, y los segundos padeciendo el estigma social de no ajustarse a los cánones estéticos dominantes. Además, es conveniente advertir la influencia del ethos ascético en el vegetarianismo, toda vez que, mis entrevistados en este grupo, expresan su resistencia o renuencia a aceptar un enfoque ortodoxo del régimen vegetariano y a considerarlo como una suerte de militancia. Esto se refleja en su adhesión solitaria a este movimiento (no están agrupados) y en sus variadas "libertades" con sus nuevos hábitos (por ejemplo, consumir algunas veces carne, fumar, etc.).

En definitiva, las tres vertientes comprensivas de las trayectorias de cambio alimentario, son pertinentes para interpretar el surgimiento de grupos que cuestionan los patrones alimentarios de corte tradicional y que se hallan comprometidos con regímenes peculiares que juzgan como los más apropiados. Cada una de las tres enfatiza algún aspecto del fenómeno alimentario y se aproxima a éste desde diversas disciplinas. El uso conjunto de estos enfoques es una posibilidad de hacer más fecunda la interpretación del origen, pautas actuales y tendencias futuras de esos grupos de innovadores del campo alimentario. Otra perspectiva rica es la que ofrece el enfoque dialógico de los frentes culturales. A esta tarea nos abocaremos enseguida.

8.8 Los frentes culturales en la comprensión del cambio alimentario

A través del enfoque de frentes culturales, lo que ha sido considerado y vivido a la vez como normal, dado por sentado (tratado con indiferencia), evidente y dado, verídico y obvio, debe ser entendido como un estado momentáneo de un orden simbólico colectivo, pero provisorio (González 2000). El comer con los sucesivos episodios alimentarios (desayuno, comida y cena, en Colima y México), que efectuamos todos los días, semanas, meses y años de nuestra vida, está entre las interacciones y situaciones humanas cotidianas que pueden ser estudiadas y comprendidas mejor mediante la categoría de "frentes culturales". Esto no se corresponde con entidades tangibles o realidades empíricas, sino más bien con estrategias para volver observables ciertas formas de interacción sociohistórica significativa (como observaremos respecto del siglo XX colimense, a veces puede ser una estrategia imprescindible para deslindar procesos culturales distintos aunque simultáneos). Desde muy temprana edad, constantemente estamos impulsados a ubicar nuestros gustos alimentarios en la confrontación de diferentes interacciones discursivas y sociales que involucran lo siguiente: las comidas que nosotros consideramos necesarias para "vivir bien", el significado de cuáles son los alimentos con que nos identificamos como colectivo, y los valores alimenticios (nutricionales y de prestigio, por ejemplo) que compartimos y buscamos.

El concepto de frentes culturales, nos permitirá una mejor comprensión del cambio de patrones alimentarios de los grupos antes analizados. Ya vimos que este concepto tiene la doble acepción de frontera cultural y de arena de lucha. Aunque es evidente que este par de sentidos nos proporciona una idea "arquitectónica" o espacial de la estructuración del significado de comer, no debemos olvidar que tal concepto incluye una dimensión histórica, trayectorial, además de otros dos aspectos relacionados⁶³. Por ejemplo, mediante esta dimensión podemos comprender los antecedentes del conflicto actual de un vegetariano con la omnipresente oferta carnívora de la sociedad colimense; también podemos entender las vicisitudes contemporáneas de una "tragona anónima" con el exceso calórico de los platillos tradicionales colimenses. Y así podrían seguir otros ejemplos más...

Comer -igual que habitar y vestir-, es una parte fundamental de la vida material que producimos para sobrevivir como especie humana que somos y, al mismo tiempo, es un asunto mediado por un intrincado y dinámico flujo de discursos sociales (González 2000). En el comer invertimos los individuos y las familias una gran proporción (inclusive mayor que en el vestir o habitar) del ingreso económico y hasta del tiempo cotidiano. Por supuesto, el comer es también una institución social en que tienen lugar diversas interacciones de comunicación e integración entre familiares y aún entre no-familiares (de las distintas redes sociales). Por mucho tiempo, la comida ha sido una parte de la existencia humana considerada y experimentada como normal, evidente, obvia... Sin embargo, ha habido momentos y épocas históricas en que el movimiento y conflicto de sus procesos culturales se manifiesta con mayor claridad y relieve. Por ejemplo, en el siglo XVI, con la conquista española; durante la segunda mitad del siglo XX con la revolución antroponómica y la modificación de la tradición alimentaria local; o en los últimos 25 años, con los diversos movimientos de "sectarianismo" alimentario. Entonces, lo que es considerado como normal y verídico debe ser entendido como un estado o condición temporal del orden simbólico.

Consideremos, por ejemplo, lo distinto que puede ser el comer en unas sociedades como las prehispánicas, donde los productos alimenticios son obtenidos vía producción para el autoconsumo y el trueque, en una vinculación con la tierra y el sistema social, mediada por una cosmovisión religiosa y milenaria dentro de una economía moral no capitalista. A este sistema de necesidades, valores e identificación cultural (ver enseguida el cuadro No. 8), con la irrupción desde el siglo XVI del Imperio Español y la religión católica, se contrapuso un nuevo orden simbólico que se volvió hegemónico por largo tiempo. En él, los alimentos serían considerados como medios para generar riqueza y poder en beneficio de los españoles (el grupo étnico invasor y extraño culturalmente) y, al mismo tiempo, la comida prehispánica padeció una fractura de su escala de valores y se subordinó sin duda a las normas de la religión católica y a los criterios hispanos (ver cuadro No. 2 del capítulo primero).

⁶³ En su último texto en torno al estudio de los procesos simbólicos como frentes culturales, González (2000) ha elaborado y manejado cuatro clases de observables relacionados: estructurales, históricos, situacionales y la información simbólica.

Cuadro No. 8

Características probables del sistema alimentario de los indios colimenses en el siglo XV

NECESIDADES	VALORES	IDENTIDADES
Biológicas y fisiológicas: saciar el hambre, cubrir mínimos calóricos	Altos en calorías	• Del grupo étnico en general:
Ambientales: adaptarse al potencial productivo de los recursos de los ecosistemas locales	Eficientes ecológicamente	Nahuatl, otomí, tarasco, teco, etc.
Económicas: realizar intercambios comerciales para obtener productos de consumo alimentario de otras regiones climáticas	Con demanda social foránea (valor de cambio)	• Del grupo étnico en particular:
Socioculturales: consumir los productos adaptados y heredados colectivamente a lo largo de varias generaciones	Legitimado por la tradición	Nahuatl del occidente, etc.
Rituales: celebrar los rituales que proporcionan sentido de comunidad, unión, pasaje, protección divina, etc.	Instrumento de diversos rituales	• Del estamento o capa social:
Políticas: disponer de los productos con que se tributa a las élites religiosas y guerreras	Con valor político-militar	Comerciantes, nobleza, etc.
Distinción: seleccionar y distribuir diferenciadamente los productos escasos y estimados de mayor valor entre las diversas capas de la sociedad y del orden político	Con carácter raro, exótico y excluyente	

Pero no debemos pensar que el sistema o modelo prehispánico haya sido reemplazado por uno importado directamente de la *madre patria* por el grupo español trasterrado a Colima. Lo que ocurrió a partir de la conquista, fue una larga reconfiguración del sistema alimentario, donde los aportes autóctonos fueron muy importantes (digamos, el maíz como alimento básico), aunque también los hubo significativos de Filipinas y del mundo árabe. Al final del siglo XIX o comienzos del XX, ya puede hablarse de una tradición regional muy completa, con las características que expusimos en el primer inciso del capítulo primero. Esa tradición es la que, bajo diversos influjos modernizadores, se iría modificando a lo largo del siglo XX: primero en forma lenta y después con ritmo crecientemente acelerado.

Quizás algo que ha cambiado sustancialmente la naturaleza del viejo orden simbólico construido en la Colonia, y que llega en sus rasgos básicos hasta principios del siglo XX, es el prolongado y eficaz proceso de *deslocalización* alimentaria. Con la eficiente integración del transporte y las comunicaciones que ocurre en nuestro país desde mediados del siglo XX hasta el final del mismo, y con la consecuente diversificación y modernización del abasto comercial, las distintas regiones mexicanas logran un creciente acceso a productos alimenticios de otras áreas del país y del extranjero, y particularmente significativo es el abasto nacional de una

industria alimentaria que llega a proveer hasta el 35% del consumo diario en la alimentación de los mexicanos⁶⁴. En nuestra exposición, ese proceso queda de manifiesto en el desarrollo del sistema de abasto de comestibles, para los colimenses en el siglo XX.

Al mismo tiempo que ocurre lo anterior, se desarrolla entre la población local una revolución *antropométrica* (véase el capítulo tercero), en la cual la comida adquiere de modo creciente un carácter de interacción pública, perdiendo su exclusividad de tipo privado o doméstico. Este cambio corre paralelo con -y está condicionado por- los cambios en la organización familiar y las funciones de las mujeres. Así, el ancestral oficio femenino de seleccionar, adquirir y preparar los alimentos en las familias, se ve modificado cuando las mujeres se ven reclamadas en el ámbito escolar y laboral público. Entonces, en una proporción creciente la comida se consume o adquiere en distintos establecimientos gastronómicos, cuya oferta se ha visto incrementada de diversas formas (precios, clases de comida, distribución, horarios, etc.). Además, la comida que se sigue haciendo y consumiendo en casa se ha simplificado irremediablemente, desapareciendo de la mesa familiar muchos platillos de lenta y complicada preparación, al mismo tiempo que se han generado gustos por platillos de conveniencia para el consumo diario o fuera de casa: sandwiches, tortas, tacos, pollos rostizados, hamburguesas, pizzas, etc. También conviene advertir que han surgido gustos y ofertas de comidas identificadas como propias de otras regiones del país (Sinaloa, Oaxaca, etc.) y aún del extranjero (comida china, japonesa e italiana), lo que se ha visto favorecido por los viajes de la población colimense y por los inmigrantes que llegan para establecerse definitivamente.

Ahora bien, la comida -en su modalidad de tradición culinaria regional- desde los años sesenta del siglo XX se vio sujeta a una nueva conmoción: la que proviene de movimientos socioculturales de los países desarrollados (Norte de Europa y los Estados Unidos) y que incluye desde los vegetarianos hasta los narcisistas, pasando por los Tragones Anónimos y enfermos. A fines del siglo XX, se perciben algunas señales de que el viejo orden cultural -la hegemonía, ¿porqué no decirlo?- comenzó ya su modificación, y lo que en un tiempo fue una fuerza contracultural muy temida, el vegetarianismo, hoy ha sido parcialmente asimilada por las generaciones de mediana y joven edad, y convertida por las empresas en un gran sistema industrial y comercial de alimentación: el de los alimentos "sanos". Hoy escuchamos a personas de las generaciones de cuarentones y veinteañeros expresarse con cierto reconocimiento de las prácticas vegetarianas y por doquier observamos en las calles de la ciudad el establecimiento de consultorios y tiendas naturistas (ver censo de establecimientos en el anexo 3). Como podemos apreciar, la dimensión histórica nos permite hacer visible la configuración de los frentes culturales.

Por su parte, la dimensión estructural de los frentes culturales nos permite una visión sincrónica del arcoiris de necesidades, valores e identidades existentes en el campo alimentario y otros afines o implicados (el de la

⁶⁴ "Se considera que en México, por ejemplo, el 65% del consumo alimentario familiar cotidiano está conformado por productos "en fresco" y sólo el 35% corresponde a industrializados después de 50 años de formalizada la industria alimentaria. Otras inferencias ayudan a detectar que de esa proporción, sólo una parte marginal tanto del conjunto de los productos como del volumen de consumo corresponde a estratos de bajos ingresos". Cf. Torres (s.f.).

salud, la belleza, la moral, la ecología, etc.). En seguida, haremos un repaso de las principales posiciones estructurales en los frentes culturales que son ocupadas por los distintos grupos con trayectorias de cambio alimentario.

Cuando atendemos los diversos significados que hoy en día tiene la comida para los grupos colimenses, nos hallamos ante un universo polifacético y lleno de oposiciones: con la comida los colimenses pueden sentirse feos, gordos, enfermos o llenos de toxinas; o bien, guapos, delgados, sanos y naturales; además, mientras que algunos están buscando comer de modo barato, rápido o fácil, por el contrario otros persiguen una comida laboriosa, morosa, variada y fresca (rasgos de la tradición culinaria colimense). Los sentidos se agolpan, congregan, fragmentan, identifican, unen, dividen, etc. Afortunadamente, el campo alimentario no da lugar a espacios sociales estancos ni a comportamientos informes e ininteligibles. En la vertiente histórica, la dinámica reciente de los frentes culturales nos permite encontrar algunas estructuraciones más representativas de los procesos culturales alimentarios.

Sin duda que, un tema focal en la estructuración de los frentes culturales donde se articulan los diferentes grupos que estudié, es el de la salud/enfermedad. En él, se anudan y confrontan significados muy diversos. Si a lo largo de este capítulo he hecho la descripción minuciosa de las trayectorias de cambio alimentario, ahora es el momento de intentar un brevísimo balance de las mismas mediante la dimensión estructural de los procesos culturales (consulte los cuadros 5 y 7 de este capítulo, referidos a las trayectorias y a las identidades). En primer lugar, es observable que en todos los grupos aparece la cuestión de la salud (a veces sola y en otras acompañada) entre las necesidades, valores y reelaboración de identidades. En el caso de los vegetarianos, la salud es un bien asequible mediante una terapéutica y profilaxis de compromiso personal. A su vez, entre los Tragones Anónimos es un patrimonio a recuperar mediante una terapéutica de carácter grupal y resocializadora. Por su parte, con los enfermos crónicos y terminales es un tesoro a salvar provisoriamente, a través de una terapéutica individual de rescate y enriquecimiento humano. Finalmente, entre narcisistas la salud es un capital atendible de modo profiláctico, constructivo y estetizante. Como se advierte, la salud es un bien cultural que admite esta gran diversidad de definiciones sobre las necesidades sociales.

Respecto a la reconstrucción de identidades, cabe advertir que sólo entre dos grupos, los vegetarianos y Tragones Anónimos, eso ocurre básicamente sobre un terreno específicamente alimentario. Con los primeros, la situación de biculturalidad⁶⁵ en que se despliegan, los lleva a caracterizarse internamente como opositoristas triunfadores ante el contexto social amplio y como heterodoxos solitarios en el movimiento vegetariano, aunque su cambio siempre tiene un núcleo familiar de sostén básico en su nuevo patrón. En contraste, con los Tragones Anónimos, el estigma social con que la sociedad los recubre es cargado con cierta resignación⁶⁶, que es matizada por su autoidentificación como comedores compulsivos en proceso de sanación

⁶⁵ En relación a que el vegetarianismo no es un fenómeno fijo ni continuado entre muchos individuos que lo practican, se ha pretendido explicar parcialmente por qué se halla inmerso en una suerte de "biculturalismo alimentario", el cual pareciera fincarse en la coexistencia conflictiva y en desventaja con una "cultura dominante y mayoritaria", para la cual el vegetarianismo representa un desafío. Cf. García Gimeno (1999).

⁶⁶ Podríamos considerarla una heteroidentificación negativa.

en el grupo y el movimiento en que participan establemente. En relación a los enfermos, su reelaboración identitaria adquiere un sentido jerarquizante y preferencial, el cual se diversifica según los planes de vida que son posibles de imaginar y realizar a los ojos del individuo en riesgo mortal. Y aquí cabe advertir la paradoja resultante de que, la costosa y esforzada sobrevivencia provisoria y/o precaria del enfermo, es compensada por un enriquecimiento emocional y espiritual. En severo contraste con los enfermos se hallan los narcisistas, quienes viven su identidad como otredad y notoriedad a la vez; sin embargo, su búsqueda de ideales estéticos todavía no es muy bien recibida en una sociedad local desconfiada aún de ideales y prácticas corporales que, en una perspectiva ascética o puritana, gozan de gran valoración y difusión en otros países y capas sociales de México.

Por último, quisiera hacer una observación acerca de la relación entre las prácticas y las representaciones dentro del marco de los frentes culturales. Las influencias del vegetarianismo son claramente visibles y extensas en otros grupos con trayectorias de cambio alimentario -particularmente los enfermos y los narcisistas, aunque también influye en otros grupos sin el cambio tan marcado como en ellos⁶⁷-, lo que nos demuestra y advierte sobre lo **poroso** de la dimensión fronteriza de los frentes culturales. Sin embargo, en cuanto a representaciones, el vegetarianismo no marca una huella semejante en los otros grupos, ya que, por ejemplo, asumen con divergentes y aún opuestos sentidos la misma práctica de comer más verdura y fruta o de reducir carne. Por tanto, los frentes culturales se confirman en su doble calidad de frontera porosa y de **arena** de lucha de procesos simbólicos.

⁶⁷ Esto ocurre de modo más o menos claro entre varios de los ecologistas que entrevisté, y cuyos datos son referidos en los primeros párrafos del inciso 8.6, en este mismo capítulo. También es perceptible dicha influencia entre las generaciones de mediana y joven edad de la ciudad de Colima, especialmente entre quienes están disminuyendo el consumo de carnes y aumentando el de frutas y verduras, con alguna motivación de salud.

CONCLUSIONES GENERALES

En este texto el estudio de la cultura alimentaria ha comprendido tres tiempos y tres espacios: 1) el tiempo histórico colectivo (el de la larga y mediana duración) y el espacio de la región y la ciudad, el ámbito de la historia de las costumbres alimenticias; 2) el tiempo contemporáneo, el de fin del siglo XX y el espacio de las familias colimenses, en particular el dominio social de sus prácticas alimenticias; y 3) el tiempo de las últimas décadas y de las biografías y el espacio microsocioal de los individuos con trayectorias de cambio alimentario. Estos tres tiempos y espacios son los que corresponden a las tres partes medulares que constituyen esta tesis.

En la formación de la cultura alimentaria colimense ha intervenido una gama variada de factores, y su acción ha exigido lapsos históricos prolongados. Así, el enfoque histórico que desarrollé en la primera parte es muy apropiado al enfoque personal con que entiendo a la cultura alimentaria, que incluye tanto la transmisión (continuidad) como la transformación (innovación y modificación) de las prácticas y representaciones en torno a los fenómenos alimenticios. En ella, abordé la formación de los gustos alimenticios en una doble escala de tiempo histórico, la larga y mediana duración, y varias escalas espaciales y demográficas: la región/entidad, la ciudad, los grupos étnicos, las generaciones familiares y las personas en lo individual.

En la primera parte dispongo y despliego un amplio dispositivo de conceptos con los cuales intento objetivar los procesos históricos que han generado los gustos alimenticios. Los siguientes términos son los conceptos principales en esta sección del texto: tradición culinaria regional, mestizaje, deslocalización, producción antroponómica, modernización, ritualidad y concepciones simbólicas.

Una cultura alimentaria siempre será un fruto de múltiples factores y procesos que tienen lugar durante un curso histórico singular. En nuestro caso se combina la acción de los siguientes componentes: 1) el fundamental proceso histórico de la Conquista Española y el trascendental mestizaje que tuvo lugar desde entonces; 2) el desarrollo de las políticas y estructuras agrarias en el virreinato; 3) el desarrollo urbano y social de la ciudad de Colima; 4) la estructuración de los sistemas de abasto de víveres y de alimentos cocinados; 5) las transformaciones del equipamiento tecnológico, las fuentes de energía y el espacio físico de la cocina doméstica; y 6) la elaboración simbólica actual sobre género, modernización y nutrición, y en torno a la ritualidad y clasificación de los platillos y bebidas.

En el estado de Colima se ha estilizado un modo de comer acorde con su peculiar historia y geografía regionales. En Colima, las consecuencias del “encuentro de dos mundos” fueron trascendentales en la definición de los gustos alimentarios regionales y locales. La tradición culinaria colimense (TCC) requirió de un

largo período histórico en el cual se mezclaron aportes étnicos y geográficos variados. Los cuatro componentes de la TCC -ingredientes, técnicas, condimentación y reglas culturales- están marcados por la gran herencia española y el acervo indígena autóctono, en cuyo crisol étnico se incorporaron también las influencias árabe, asiáticas, africana y alemana. A semejanza de lo acontecido en Jalisco y Aguascalientes, la TCC se forjó en el período virreinal, con base en un mestizaje racial y cultural menor y más paulatino que en el centro del país. Lo peculiar de la región colimense, es que en su *cocina* la Villa de Colima operó como un crisol criollo que refundió elementos de origen español con los del entorno de comunidades indígenas, además de las influencias ultramarinas de Oriente y Europa.

En la configuración histórica de la TCC la herencia hispana fue decisiva, pero ello no significó un mero trasplante de algunas cocinas hispanas a Colima, sino la creación de una cocina nueva que incorpora diferentes ingredientes, condimentos y procedimientos culinarios. Si bien fue reducido el aporte autóctono -en proporción a su enorme potencial¹-, el maíz sí fue incorporado como el **super-alimento** regional, elaborado y consumido de múltiples maneras, mismas que prevalecen con gran fuerza hasta la actualidad. Además, resulta sorprendente el contraste que existe entre el escaso número de ingredientes básicos de la TCC y su extensa variedad de platillos y bebidas, lo cual es indicativo del ingenio aplicado en el arte gastronómico desarrollado en esta área novohispana. En la selección de los ingredientes que ofreció el medio natural, influyeron primordialmente los criterios hispanos, con los que se impuso a toda la población una clasificación jerárquica de los alimentos. Esta clasificación, hasta nuestros días continúa ejerciendo una gran y perjudicial influencia en la comida diaria y festiva.

El relativo predominio español en la TCC se originó debido a que los intereses de la poderosa minoría de peninsulares, trastocaron al patrón alimentario colimense mediante el desplazamiento del patrón productivo indígena y el desplome demográfico de la población aborigen, víctima doble de una política de explotación sin límite ejercida en la Colonia y de las enfermedades que trajeron los conquistadores. En el caso de la cocina colimense se confirma así la tesis de Harris, en el sentido de que los alimentos "no son sólo fuente de nutrición para la mayoría, sino también de riqueza y poder para una minoría", lo cual se convirtió en una verdad redonda para esta provincia novohispana.

La configuración de un peculiar sistema alimentario durante el virreinato, no sólo puede comprenderse analizando la clasificación jerárquica y ciertos factores demográficos desmenuzados. Debe considerarse el papel fundamental que jugaron los diversos instrumentos de política económica y social que modelaron la agricultura novohispana. Estos instrumentos regulatorios (tributo, encomienda, peonaje, etc.), contribuyeron a generar la enorme concentración de recursos agrarios y humanos en manos del grupo español, y a la severa contracción de los usufructuados por los escasos pueblos de indios sobrevivientes. La estructura agropecuaria que se edificó y desarrolló en la época colonial se orientó tecnológicamente hacia las plantaciones tropicales y

¹ Sobre todo considérese la rica variedad de plantas domesticadas y silvestres que había a la llegada del grupo español y la abundante fauna acuática y terrestre.

la ganadería, cuya distribución y circulación vinieron a favorecer fundamentalmente a los mercados foráneos, a la Corona Española y a la élite local abusiva, corrupta e impune.

Desde la Conquista, y a pesar de los altibajos de su estructura agropecuaria, Colima ha presentado una larga continuidad histórica en la producción de alimentos con importante presencia en su economía y cocina regional, como son los siguientes: maíz, arroz, frutas tropicales, palma de coco, caña de azúcar y ganadería. Esta relativa diversidad del patrón productivo agrario colimote a lo largo de los últimos cinco siglos, contrasta con su permanente rasgo de plataforma agroexportadora: siempre en adaptación a las fluctuaciones de mercados nacionales e internacionales. Esos productos han tenido una presencia constante y amplia en los gustos alimentarios, a pesar de las fluctuaciones de la economía agropecuaria regional, donde el dinamismo afecta el volumen de producción de los distintos productos alimenticios. Desgraciadamente, y en forma análoga a lo que ocurre a nivel mundial, el desarrollo agrícola colimense no ha incorporado valiosas plantas silvestres nativas; algunas de éstas, se hallan en peligro de extinción aunque, inicialmente, fueron integradas a la tradición culinaria y tienen excelentes cualidades gastronómicas y nutricionales.

La transformación de la ciudad de Colima en el siglo XX, es el contexto sociocultural donde los gustos alimentarios tradicionales comienzan a experimentar cambios modernizadores. Se pasa de una ciudad con perfil de pueblo agrícola en relativo aislamiento, a la pequeña urbe muy comunicada al exterior y con su espacio interno (territorio estatal y zonas limítrofes de Jalisco y Michoacán). Sin embargo, la capital del estado perdió poder regional con la modernización de las comunicaciones y transportes durante el siglo XX, pero ganó también al superar el aislamiento y la insuficiente integración de su propio territorio. Así, la ciudad de Colima se reinsertó en su región de influencia, adquiriendo un rol "satelital" de Guadalajara y viviendo una transformación de ideas, costumbres y ritmos de vida, gracias a la modernización de las comunicaciones y los transportes, especialmente con el auge de los vehículos automotores.

Si la alimentación de los colimenses experimentó cambios de modo dinámico en el siglo XX, la sociedad local también estuvo bajo un proceso muy fluido: la modernización de la vida social, económica y cultural. En una mezcla contradictoria para Colima, accedió entonces a su modernidad.

Hasta 1900, la ciudad de Colima tenía un modo de vida muy próximo al del campesinado. En ese período, todavía los rasgos de las familias y el rol de las mujeres, el mercado laboral, el sistema educativo, la infraestructura comunicativa y de transportes y la traza y ritmo urbanos, estuvieron más identificados con la vida de los "rancheros ciudadanos". A finales del siglo XX, la ciudad ya cambió mucho: la ocupación principal radica en el sector terciario, la escolarización aumentó bastante, el flujo de inmigrantes acumuló el 25% de la población, y la nueva participación de la mujer tiene un efecto emancipador en ellas mismas y en la sociedad local.

Enlazados a tales transformaciones, los cambios de la mujer -más escolarizada y con menos exclusividad en las labores domésticas- impulsan hacia una sociedad diversificada, modernizada y liberal. En este sentido,

ocurren otros cambios en las modalidades y tamaños de los hogares. Crecen bastante aquellos de dimensiones pequeñas, y surge otro tipo de organización interna distinta a la nuclear: los hogares con jefatura femenina. Además, es muy factible una conexión entre los cambios de escolarización y trabajo asalariado femenino y las mudanzas registradas en los "quehaceres domésticos". Así, aunque los censos habitualmente han prestado poca atención a estos últimos, sí podemos inferir una gran transformación en los hogares colimenses, misma que se manifiesta en los cambios físicos de las cocinas y en los ritmos y procedimientos culinarios del ama de casa.

Gracias al equipamiento moderno de cocina -incorporado masiva y aceleradamente por las familias colimenses- y con el apoyo en diversos productos alimenticios procesados, las cocineras lograron reducir significativamente el tiempo de elaboración de su alimentación y facilitar el oficio culinario. Al mismo tiempo han aparecido nuevos alimentos provenientes de una heterogénea oferta: de la industria nacional, del extranjero, de otras cocinas regionales del país y del influjo del vegetarianismo, entre otras fuentes o vectores de innovación. Con relación a esos cambios, ha tendido a desaparecer -del horizonte culinario doméstico- prácticamente una porción significativa de la TCC caracterizada por sus mayores exigencias de tiempo y complejidad.

A su vez, en el siglo XX, la ciudad se transformó gradualmente: porque aumenta su traza urbana, renueva su arquitectura y, sobre todo, modifica su fisonomía pública y privada y el ritmo cotidiano. A partir de los años cincuenta, el impulso modernizador modificó ampliamente la traza y la vida urbana. El incentivo de esos cambios no se generó en el modesto aumento de la población local, sino en cierta idea de progreso que, con el pretexto reconstructivo tras varios terremotos, entronizó al vehículo automotor -cuyo parque creció rápidamente en los años sesenta y setenta- propiciándole un ágil acceso al centro urbano y sacrificando en ese moderno altar a la arquitectura y la vialidad tradicional.

Resulta interesante advertir que, este enorme afán por innovar la traza urbana y los estilos de construcción, indudablemente obtuvo fuertes cambios de imagen y cierta funcionalidad, pero también sacrificando otras posibilidades de habitar en la ciudad, mismas que recientemente se están revalorando y difundiendo: empedrados de la calle y casas de estilo tradicional (de estirpe andaluza).

En tan sólo medio siglo (la segunda mitad del siglo XX), el abasto de comestibles cambió radicalmente en la ciudad de Colima, que entró de lleno en el proceso de deslocalización alimentaria implicando sus pros y contras. Gracias a los nuevos aparatos comerciales se ha roto la estacionalidad de la oferta, la monotonía de los productos acostumbrados y la deficiente sanidad de los comestibles, pero, a cambio de ello, la provisión de alimentos se ha vuelto menos fresca y natural que en las etapas anteriores (como en la primera mitad del siglo).

La modernización del sistema de abasto inició en los años cincuenta y sesenta, con una mayor inversión de algunos comerciantes locales que instalan los primeros supermercados o autoservicios, y del propio gobierno que construyó mercados públicos y concesionó sus locales a minoristas. Pero en los años setenta y ochenta se

aceleró la renovación del sistema, con la creación de tres segmentos más del mismo: tianguis, cadena de autoservicios y tiendas gubernamentales, mismos que significaron nuevos aprendizajes de actuar como consumidor frente a una estructura mucho más diversificada y competitiva del mercado.

Mediante una comparación entre México y Europa pueden apreciarse mejor los cambios habidos en los campos de abasto y alimentación. Mientras que Europa vivió en el siglo XIX una revolución *antroponómica* al ser desplazadas o complementadas las mujeres por el Estado Benefactor, en la producción material y cultural de la energía y los cuerpos de los seres humanos, México experimentó un proceso similar aunque mas restringido durante el siglo XX, con el desarrollo de la escuela pública y la tardía aparición de organismos públicos de salud y seguridad social (IMSS, ISSSTE, DIF y Secretaría de Salud).

A su vez, con una sociedad marcadamente doméstica, en Colima la revolución antroponómica se vio rezagada y matizada, sin dejar de experimentar el tránsito del espacio privado/familiar al público/comercial de las prácticas alimenticias. Así, desde mediados del siglo XX, se legitiman los gustos por la comida **fuera de casa**, apareciendo una oferta gastronómica más variada a cargo de los restaurantes. En esta innovación participa principalmente el estrato juvenil, que sin perder el apego a la comida propia, amplía su menú y diversifica los lugares de consumo. Al respecto, no pocos de los jóvenes han sido influidos en sus gustos por sus viajes y estancias prolongadas en otros estados del país y en el extranjero, experiencia que les favorece el enriquecimiento de su cultura gastronómica. Por ello, en cuanto a la tradición culinaria regional, se observa un **cambio sin ruptura** a lo largo de tres generaciones de colimenses durante el siglo XX.

Otro aspecto de la cultura alimentaria, donde se mezcla la tradición con la modernización, es la ritualidad y las concepciones alimenticias colimenses. Se reconoce que los alimentos también sirven como instrumentos de la ritualidad, dosificando y celebrando con propiedad a las personas y los acontecimientos. Así, en Colima los alimentos propios de las ocasiones especiales, son los platillos de carnes rojas y aves, los antojitos regionales, los pasteles y la repostería. Por tanto, no es fortuito que tales alimentos estén revestidos de mayor prestigio cultural y costo económico dentro de la tradicional cocina colimense. A propósito de los rituales de cumpleaños, cuyos gastos han crecido mucho en los últimos años en relación a lo invertido en ello a principios del siglo XX, me surge esta pregunta: ¿Acaso este nuevo uso generoso de los alimentos está indicando la mayor importancia concedida al hecho humano de contar con hijos, ahora que ha disminuido el tamaño de las familias?

Asimismo, determinadas preferencias y representaciones alimenticias de los colimenses, pueden considerarse como formas simbólicas que se construyen colectivamente en torno a determinados aspectos de la vida social contemporánea, tales como: relaciones entre los géneros, reacciones ante la modernización y visión de la nutrición humana. Una manifestación del primer aspecto es el hecho que, a diversos alimentos, la población local les atribuye poderes afrodisíacos y, por ello, son preferidos por los varones, beneficiados en su mejor desempeño sexual; por otra parte, a otros comestibles regionales se les considera apropiados a las funciones

reproductivas de las mujeres, quienes se verían reguladas o protegidas en su papel de hembras paridoras y maternas.

Existen otras representaciones alimenticias surgidas como respuesta escéptica frente a la modernización de la comida diaria. Así, los consumidores perciben como negativo el abandono de los métodos "naturales" de crianza, engorda y cultivo, desconfiando de la producción intensiva de pollos, cerdos, reses u hortalizas, por citar algunos ejemplos. Finalmente, hay representaciones y preferencias de familias y personas sobre el desigual valor nutricional de la carne, frutas y verduras, pues las de raíces seculares hispánicas se siguen reelaborando simbólicamente con gran eficacia. A ello coadyuva la desigual disponibilidad de alimentos y la publicidad oficial sobre la buena alimentación.

Con todo y que en la parte anterior me ocupé con cierto detalle de los gustos alimenticios a una amplia escala social (región/ciudad), que se formaron en un gran lapso histórico, también es cierto que no toda la población aludida tiene un comportamiento homogéneo. Menos aún podemos pensar que son secundarias las diferencias entre las familias en relación a las prácticas alimenticias, cuando en estudios sociológicos se han captado diferencias significativas originadas en variables sociodemográficas (Herpin) o en categorías ocupacionales (Bourdieu). Aspectos sociales tales como comensalidad y composición de platos de las comidas, entre otras características significativas del comportamiento alimentario, deben ser explorados a nivel de una población como la existente en la ciudad de Colima. Los datos de los hogares encuestados constituyen una buena representación estructural de los distintos estratos de gasto familiar, mientras que, en otras variables, nos hallamos ante una subrepresentación o sobrerrepresentación del universo, cobertura que no pone en riesgo el registro de las prácticas alimenticias con un nivel aceptable de representatividad (capítulo 5).

En ese sentido, conviene precisar los factores económicos, demográficos y sociales que de modo constante condicionan los gustos alimenticios, tanto entre las capas mejor situadas como en aquellas con más desventajas: tipo de estructura familiar, tamaño de la familia y número de hijos, orígenes geográficos del jefe de familia y de su cónyuge, ocupación de ambos y monto del gasto familiar. Respecto a esos factores, cabe advertir que el perfil social de las familias entrevistadas (118), indica la existencia de una cierta variedad de tipos de familia, un origen geográfico de relativa diversificación, lejanos de las actividades agropecuarias, con escolaridad media o alta, con lozanía de edad y con diferenciación desigual entre los niveles altos y bajos del gasto familiar. Este perfil se corresponde, ciertamente, con el sentido de los cambios producidos durante el siglo XX entre la población de la ciudad de Colima (ver capítulo 2, inciso 2.3).

Mi enfoque sociocultural lo apliqué a los datos de una encuesta propia sobre patrones de consumo alimenticio en la ciudad de Colima, la cual empleó el método de recordatorio 24 horas, que resulta ser más confiable que otros, aunque solamente es una aproximación gruesa a la dieta habitual de la población. Los resultados

obtenidos arrojan una visión objetiva de los aspectos esenciales y enlazados de la alimentación cotidiana, como son: comensalidad, extensión de la dieta, estructura de la comida de la tarde y tradicionalidad del menú.

La comensalidad es un indicador importante de la salud de la comida como institución social en el ámbito doméstico. De los tres episodios diarios de alimentos, el de "mediodía" aún presenta muy poca transformación en términos promedio en la ciudad de Colima, mientras que el desayuno y la cena se hallan un poco disminuidos en comensalía. En términos generales, se registra una comensalidad incompleta en un alto porcentaje de los hogares, lo que indica una alteración de las pautas domésticas de ritualidad en varias capas de familias.

La extensión de la comida, entendida como un parámetro confiable de la abundancia y escasez en la alimentación familiar, presenta una amplia diferenciación quizás atribuible a la desigualdad de poder adquisitivo entre los núcleos domésticos considerados. La polarización del consumo entre las familias, se expresa en que mientras unas pocas de ellas disfrutan de una dieta diversificada -considerando la cantidad de platillos y productos independientes consumidos al día-, otro conjunto numeroso de hogares se constriñe a un patrón alimenticio escaso en su número de platos y alimentos independientes.

La estructura de la comida del mediodía sigue una lógica diacrónica o sucesiva -de raíz española y europea-, que se halla en un proceso de simplificación en algunas capas sociales, al irse eliminando de la forma prototípica (entrada-plato fuerte-final-acompañantes) ciertos elementos secundarios.

Respecto a los ingredientes alimenticios cabe inferir que los alimentos más comunes son los más económicos y de menor procesamiento industrial, y los menos comunes son los de mayor costo económico y participación de la industria y del comercio moderno. Aquí se percibe todavía la influencia de los climas y la historia de la agricultura regional entre los alimentos de mayor consumo local. Esto es indicativo de que aún la *deslocalización* no altera demasiado el patrón de consumo tradicional.

Y en relación a los contenidos de ciertos compuestos importantes entre los ingredientes consumidos, la fibra digestiva presenta un panorama crítico, mientras que en colesterol y grasas se atenúa el consumo en promedio. Sin embargo, entre algunos grupos de familias se observa un alto contenido de ellos, debido a su ingesta de productos cárnicos de baja calidad.

Finalmente, encuentro una sustancial permanencia de los platillos y bebidas de la tradición culinaria regional en el consumo de los diferentes grupos de familias, pues los platillos tradicionales son los más frecuentemente incluidos en la dieta, mientras que los de tipo foráneo son incorporados en menor proporción, aunque resulta significativa. No obstante, se advierte también una tendencia a la renovación de la tradición culinaria regional, la cual afecta en forma diferenciada a las distintas clases (14) de alimentos y a los siete grupos de familias con similar comportamiento alimentario.

La diversidad de prácticas alimenticias en una población, puede adquirir mayor visibilidad y significado si se asume una estrategia de procesamiento y análisis de los datos con mayor complejidad. Dicha estrategia, fue una técnica heurística basada en el agrupamiento de las 118 familias encuestadas por sus similitudes (en torno a las cuatro variables referidas) y el análisis de varios dendrogramas, entre otras actividades. Se trató así de evadir el simplismo y la asignación mecánica de relaciones de causalidad en un área del comportamiento social de múltiples influencias, contextos, efectos y significaciones.

El estudio de las prácticas alimenticias de las capas o grupos sociales se ha orientado por perspectivas unilaterales, como la basada en la escala de ingresos o de gastos familiares (curva de Engel) o la sustentada en categorías socio-ocupacionales (Bourdieu). Sin embargo, he preferido adoptar un enfoque heurístico, que abra la posibilidad de incluir en la comprensión o explicación de los fenómenos alimenticios a diversos factores y, sobre todo, que no force los datos en forma apriorística.

Así, mi estrategia de investigación ubicó a siete grupos con similar comportamiento alimentario, que contrastan entre sí de modo suficiente por la menor o mayor complejidad en sus prácticas de consumo. Me atrevo a nombrar los siete grupos de modo descriptivo: rico/pobre (vinculado al menor o mayor sabor y oficio culinario), habitual/no habitual (referido a un comportamiento "acostumbrado" en varios sentidos), de prisa (en relación a los tiempos alimenticios y domésticos), esforzadamente (vinculado al uso de los distintos recursos de la familia, no sólo los ingresos). Al menos, con el resultado obtenido así, ya superé la visión "tricapá" (de capas con altos, medianos y bajos ingresos que comen así...) o el enfoque de categorías ocupacionales, que supone de los empresarios y ejecutivos (los *cuadros*) que tienen gustos de lujo, mientras que los obreros y campesinos tendrían gustos de necesidad.

Resulta importante advertir al respecto que, el orden encontrado entre los siete grupos de familias, de una mayor a menor complejidad en los consumos alimentarios, no responde mecánicamente a una escala de ingresos, ni a alguna otra condición socioeconómica considerada aisladamente. Como lo plantea Bourdieu: no es posible trazar un paralelismo entre *habitus* y condiciones económicas puntualmente definidas. Se reconoce que entre "los que comen rico y habitualmente" y "los que comen más pobremente" -siguiendo aquí el aporte de Bourdieu sobre la distinción-, están presentes notorios desniveles de capital económico, social y cultural. Basta cotejar directamente los grupos A y G para confirmar esto. Pero también resulta cierto que, aún en la situación más adversa -como la del grupo G- se puede contar con alguna contradesventaja, como el disponer de tiempo para reunirse en la mesa familiar a comer con una alta participación de los miembros del núcleo doméstico. Y algo que también resulta interesante es que entre varios grupos con indudables diferencias de gasto familiar, ocupaciones y escolaridad (B, C, D y E), pude encontrar cierta homologación en sus gustos alimenticios (comer "medio rico").

Otra conclusión importante es que las familias lidian de distintas formas con las diferentes restricciones, disponibilidades, libertades, etc., presentes en el campo alimentario. Siguiendo aquí la propuesta de Grignon,

reconocí que los grupos de familias instrumentan diversas estrategias domésticas en las que juegan con el tiempo, el espacio, los platillos, ingredientes, su combinación, repetición o variación, entre otros elementos, a fin de satisfacer sus necesidades, valores e identidades. Estas estrategias se concretan en distintas manifestaciones de comensalidad, la aplicación de un oficio culinario de distinta capacidad en el espacio de la cocina, la diferente composición del menú cotidiano, la elección de los ingredientes y sus implicaciones nutricionales, y la variación de los platillos e ingredientes en el tiempo, etc.

He identificado los siguientes factores que de modo reiterado condicionan los gustos alimentarios, tanto en los estratos acomodados como en los populares: monto del gasto familiar, tamaño de la familia y número de hijos, tipo de estructura familiar, apoyo de personal doméstico, tipo de actividades laborales del jefe de familia y de su cónyuge, orígenes de ambos (urbano/rural, local/foráneo), y conocimientos y habilidades del oficio de cocinar. Finalmente, debo insistir en que dichos factores condicionantes no están distribuidos uniformemente a lo largo de la escala de ingresos o de ocupaciones, por lo que el estudio de los gustos alimentarios, requiere de estrategias heurísticas de investigación y, siempre que sea posible, de la combinación de técnicas que generen datos cuantitativos y cualitativos. Sólo con visiones más integrales sobre las prácticas alimentarias, podrá comprenderse la complejidad del correspondiente comportamiento entre las familias de las sociedades urbanas con diversos tipos y niveles de diferenciación social y cultural.

La cultura alimentaria, como todo campo cultural, siempre presenta dos facetas: continuidad y cambio. Ya vimos que la misma formación de la tradición culinaria regional -durante varios siglos-, implicó la transformación de la(s) comida(s) prehispánica(s), la incorporación e imposición de los gustos hispanos, y la configuración de un fruto mestizo que recibió influencias importantes de Filipinas, así como de otras áreas del mundo. Tras de cinco siglos que observamos retrospectivamente, este fue un largo proceso de desarrollo que a la vez representó una senda histórica de cambios graduales. En el siglo XX esa tradición culinaria regional quedó sujeta a un proceso de modernización, que le exigió nuevamente cambios originados en diversos campos histórico-sociales (economía, ideologías, política). La deslocalización y la revolución antropológica fueron por ello vectores claves en los cambios de la alimentación para las sucesivas generaciones de colimenses a lo largo del siglo XX, y estas transformaciones se aceleraron de modo creciente desde los años cincuenta.

Pero también la cultura alimentaria colimense experimentó otra modalidad de cambios, iniciada desde principios de los años setenta y que cobró ímpetu en los noventa. La novedad a que me refiero, es el ingreso y difusión de nuevas "gramáticas" alimenticias, como la del vegetarianismo, los Tragones Anónimos y el narcisismo, que evidentemente representan una auténtica revuelta frente a la ortodoxia de la tradición culinaria colimense. Visto ese proceso desde la óptica de quienes lo protagonizaron, se infiere que ellos debieron renunciar a sus respectivos "habitus" en el campo de la alimentación, y construir gustos inéditos en la localidad y región. Esto les exigió transitar una larga trayectoria personal de cambio, en la cual el individuo remodela su identidad

personal y social, a la par que sus patrones dietéticos, dentro de procesos sociales muy dinámicos que es posible conceptualizarlos como *frentes culturales*.

Las trayectorias individuales de cambio alimentario han implicado procesos identitarios de diversa índole y profundidad. Por una parte, tenemos a los grupos de vegetarianos y T.A., quienes reconfiguraron sus identidades bajo modalidades de conversión, y por la otra, se cuentan los grupos de narcisistas y enfermos, quienes tuvieron redefiniciones identitarias muy distintas.

En esta perspectiva, de la índole específica en la forma fenomenológica del cambio de identidad, cabe señalar que, entre vegetarianos y T.A., su cambio de prácticas y representaciones alimentarias ha significado una "revolución", en tanto que ha suscitado una confrontación profunda, extensa y dura con los tejidos sociales íntimos y públicos. Por la exclusión de la carne, en una cultura local y regional donde este alimento ha sido tan valorado, los vegetarianos han construido sus identidades a contra corriente de una mayoría social apegada a la tradición culinaria del estado de Colima. En su turno, los T.A., individuos con ostensibles problemas de obesidad, son quienes se distinguen de aquellos que simple y llanamente "se ponen a dieta" o que recurren al médico en busca de control externo, pues en su caso atraviesan por experiencias intensas y extensas de recreación de su identidad personal y social. Este grupo siempre carga y enfrenta el estigma de ser gordo en una sociedad que valora la imagen corporal esbelta, así como choca casi frontalmente con una tradición culinaria regional hipercalórica, que paradójicamente crea esos problemas de obesidad, las "gordas" y los "gordos", luego señalados negativamente.

Entre los narcisistas y los enfermos crónicos y terminales, sus cambios alimenticios no han tenido la misma radicalidad observada en los grupos anteriores, aunque sí alteraron las formas en que se autorrepresentan en la sociedad. En su caso, los enfermos han realizado cambios repentinos y parciales en sus prácticas alimentarias, haciendo diversas adaptaciones a las variaciones de su estado de salud y de los enfoques terapéuticos de los padecimientos. A su vez, los narcisistas presentan cambios graduales y adaptativos al fuerte incremento de la sensibilidad social en torno a la preservación del envejecimiento y el logro de estándares estéticos de moda (esbeltez, complexión atlética, etc.).

Una conclusión más del análisis anterior, es que no en todos los cuatro conjuntos de entrevistados se puede hablar de grupos sociales con régimen alimentario propio y contrastado. En tanto que entre vegetarianos y T.A. sí observamos la adopción de "sintaxis" alimentarias bien definidas y específicas, entre grupos de enfermos y narcisistas se percibe una gama heterogénea e individualizada de orientaciones alimenticias. Este hecho guarda relación con otro: mientras que entre los dos primeros grupos el cambio identitario tiene como terreno propio la dimensión alimentaria, en los otros dos grupos la remodelación de identidades ocurre sobre varias dimensiones, como la de tratamientos médicos (en enfermos) y prácticas deportivas o ejercicios (en enfermos y narcisistas). Así pues, dicha reconfiguración identitaria tiene expresiones muy distintas en los cuatro grupos

estudiados aquí (para no hablar de los ecologistas, donde no advertimos trayectorias de conversión a un régimen alimentario distinto del o los convencionales).

Aún sin estar integrados en una agrupación *ad hoc*, lo alcanzado por estos individuos que han desarrollado nuevos gustos alimenticios mediante sus trayectorias de cambio, no se puede desestimar calificándolo como experiencias aisladas, carentes de un sentido colectivo. El cotejo que he hecho de cada uno de ellos, dentro de cuatro categorías, me permite plantear que las citadas trayectorias de cambio alimentario han implicado un activo involucramiento del individuo -y también de redes amicales y de parentesco- en el cual se ha reelaborado la identidad de tales agentes de nuevas "gramáticas" alimenticias. Retomando aquí el planteamiento de Dubet, es posible advertir que, junto a la transformación de su viejo "habitus", los individuos referidos han marcado sus distancias frente al orden sociocultural establecido en lo alimentario y han decidido su nueva condición cultural -identidad- como capacidad estratégica de alcanzar diversos fines relativos a su salud, su cuerpo, etc., e, incluso, no faltan quienes asumen su nueva identidad como un reto y compromiso ante ideales de mejoramiento de la sociedad y del mundo que habitan. Por eso, la identidad colectiva de cada uno de los grupos estudiados, se desarrolla y consolida en la confrontación de sus propias prácticas y representaciones con las del resto de la sociedad e individuos, así como con individuos que se encuentran en circunstancias y condiciones similares a las de ellos.

Los cambios de comportamiento alimentario de todos los grupos aquí considerados, son interpretables desde diversos enfoques teóricos aportados por las ciencias sociales en los campos de la salud, la nutrición y el cuerpo. Estos distintos enfoques -el antropológico-médico, el sociobiológico-espiritual y el histórico-cultural- los he considerado complementarios, pues se sitúan en diferentes perspectivas disciplinarias y se ocupan de uno o más aspectos de la realidad, por lo que, una estrategia transdisciplinaria, puede aprovecharlos en forma conjunta.

La vertiente teórica de Kandel y Peltó, del *movimiento por la alimentación sana*, me parece bastante pertinente para comprender los motivos de la conversión entre los vegetarianos y una porción importante de los enfermos y los narcisistas. Incluso, es útil para advertir su influencia creciente aún entre personas que no dan un vuelco hacia las dietas vegetarianas, pero para quienes sí resultan atendibles algunos planteamientos del vegetarianismo, donde perciben un cierto potencial de mejoras sociales y de salud.

El sectarismo alimentario como respuesta a la moderna gastro-anomía es otro enfoque teórico aportado por Fischler. En mi estudio expongo que, entre vegetarianos y Tragones Anónimos se experimentan trayectorias de conversión que surgen ante la crisis de las antiguas "gramáticas" alimentarias, donde los problemas son enfrentados por los individuos mediante la adopción radical de un nuevo régimen y un diferente estilo de vida, que les trae a la postre logros tangibles en el terreno emocional y espiritual, además de lo alcanzado en el aspecto biológico.

La influencia del *ethos* puritano anglosajón en muchos individuos y grupos sociales -vertiente teórica de diversos autores europeos-, se muestra en la difusión desigual en nuestras sociedades (latinoamericana, mexicana y colimense) de nuevos "régímenes" relacionados con el moldeamiento del cuerpo y el mantenimiento de la salud. En las trayectorias de cambio de los cuatro grupos estudiados, se observa el esfuerzo común de desarraigar prácticas encarnadas y entrañables representaciones alimenticias, y la autoinculcación de otras nuevas, pagando el alto costo de reprimir los sentidos del gusto, el olfato, la vista y el tacto, en procesos de cambio personal que van a contrapelo de los gustos alimentarios tradicionales predominantes en la mayoría de la población. La influencia de la ideología del *ethos* puritano se ve mas clara entre narcisistas, Tragones Anónimos y vegetarianos. Mientras los primeros asumen como ideal posible el perfeccionamiento físico, los segundos padecen el estigma social por inadecuados al modelo estético en boga y, a su vez, los terceros, rehuyen la ortodoxia presente en el vegetarianismo, tanto a nivel de prácticas alimenticias como en un sentido organizativo.

Finalmente, con el enfoque dialógico de los "frentes culturales" -ofrecido por González y otros autores-, fue posible una mirada al cambio de patrones alimenticios donde son decisivas tanto la faceta "arquitectural" de los significados de la comida, así como la dimensión histórica o procesual.

Por una parte, la dimensión estructural de los frentes culturales nos permite una visión sincrónica del arcoiris de necesidades, valores e identidades existentes en el campo alimentario y otros afines o implicados (el de la salud, la belleza, la moral, la ecología, etc.). Revisando las principales posiciones estructurales en los frentes culturales ocupadas por los distintos grupos referidos, nos encontramos entonces ante un universo de significados polifacético y lleno de oposiciones: con la comida los colimenses pueden sentirse alternativamente feos, gordos, enfermos o llenos de toxinas, o bien guapos, delgados, sanos y naturales. Además, mientras que algunos modernizados están buscando comer de modo barato, rápido o fácil, por el contrario, otros tradicionalistas persiguen una comida laboriosa, morosa, variada y fresca.

Como ya sabemos (o debemos saberlo), la categoría de los frentes culturales no se corresponde con entidades tangibles o realidades empíricas, sino mas bien con estrategias para volver observables ciertas formas de interacción sociohistórica significativa. Desde nuestra infancia más tierna, estamos constantemente formando nuestros gustos alimenticios en la confrontación de diferentes interacciones discursivas y sociales que involucran nuestras necesidades, identidades y valores propios. Como la definición de esos aspectos tiende a cierta naturalización, considerándoseles incluso como cuestión normal, obvia, evidente y dada, es necesario reconocer los momentos y épocas históricas en que el movimiento y conflicto de los procesos culturales se expresa con mayor relieve y nitidez.

En cuanto a la dimensión histórica, ubico tres estaciones en el itinerario histórico de los conflictos acontecidos en el horizonte sociocultural de la comida colimense: 1) en el siglo XVI con la conquista española; 2) durante la segunda mitad del siglo XX con la revolución antroponómica y la modificación de la tradición alimentaria local; y

3) en los últimos 25 años con los diversos movimientos de "sectarianismo" alimentario. Entonces, lo que es considerado como normal y verídico en un momento determinado, debe ser entendido también como un estado o condición temporal del orden simbólico.

En el primer momento histórico, el enfrentamiento ocurrió entre la población autóctona y el grupo español; en el segundo, a la alimentación tradicional -apropiada sobre todo por las generaciones que rebasan los sesenta años de edad- se le opone hoy una comida que combina la novedad (lo de fuera y lo industrializado) con la tradición, la cual es representada primordialmente por la generación de los jóvenes y, secundariamente, por los adultos que transitan por sus cuarenta años. Pero es en los últimos veinticinco años cuando la disputa que se ha instalado en el meollo de la hegemonía cultural, está entre los grupos que han adoptado nuevas "gramáticas" alimenticias (vegetarianos, narcisistas, etc.) y las personas y grupos que se mantienen más apegados a las prácticas y representaciones de la alimentación regional. En las postrimerías del siglo XX, el viejo orden alimentario ya entró en una nueva reconstrucción. Para resumirlo con humor: la vieja gramática alimentaria, ésa que encumbra al pozole, sopitos, chicharrones o caldo de res, ha disminuido su legitimidad, validez o pertinencia, mientras las nuevas gramáticas, que favorecen la presencia de ensaladas, productos integrales y *light* y los platos de otras culturas, están ganando mayor plausibilidad. Quizás esté muy próximo un nuevo equilibrio entre los distintos bandos...

¿Cuáles cuestiones se abren con la conclusión de este trabajo? Me parece que una muy importante es que, como resultado del entrecruzamiento de técnicas de investigación y datos, es posible anticipar la existencia de diferentes formulaciones de necesidades, valores e identidades entre determinados grupos o conjuntos de familias. Por ejemplo, si sabemos que ciertas capas sociales y personas despliegan en su comportamiento alimenticio habitual determinadas prácticas culturales, entonces **podemos inferir** cuáles serían las ideas, razonamientos, propósitos, actitudes, valores, etc., en relación a sus gustos alimenticios. Esto podría ser aprovechado en estudios de consumo basados en encuestas, donde el aspecto distributivo de las prácticas alimentarias puede ser complementado con algunas hipótesis, que se elaboren con base en el conocimiento aquí alcanzado sobre los frentes culturales y la participación en ellos de distintas personas, para las que han ocurrido ciertos sucesos angulares, y que han estado generacionalmente expuestas a influencias de diferentes concepciones acerca de necesidades, valores e identidades en el campo alimentario.

Otra segunda posibilidad de ampliar el conocimiento del tema, podría ser mediante la técnica de los *grupos de discusión*, que se puede aplicar al debate en torno de distintas nociones sobre lo saludable y lo nutritivo, para profundizar lo que he adelantado en mi estudio. Finalmente, una tercera posibilidad de uso de este trabajo, sin asumir ninguna ortodoxia ni postura autosuficiente, es la de tomarlo como un modelo de aplicación de diferentes herramientas -siempre perfectibles en su uso específico y combinación-, útiles en la investigación de los fenómenos alimenticios y nutricionales de otras ciudades y regiones, así como de otro tipo de grupos sociales

urbanos. Creo que esta es una posibilidad de orden técnico y metodológico, muy plausible en virtud de la escasez de lineamientos en este sentido. Claro está que cabría considerar, en una eventual replicación del modelo, que las cuestiones aquí estudiadas no son exclusivas de Colima, sino que se refieren a procesos histórico-sociales que se han desarrollado -y aún ahora siguen efectuándose- en otras latitudes geográficas de México y América Latina.

LITERATURA CITADA

- Ahumada Padilla, Guillermina. s.f.. La cocina colimense. 830 recetas y variados menús, 3a. Ed.
- Anguiano Tafolla, Gregorio. 1983. Colima precolombino, Ed. Porrúa, México.
- Astorga Lira, Enrique. 1985. Mercado de trabajo rural en México. La mercancía humana. Ed. ERA, México.
- Avila Hernández, Dolores y otros. 1988. Gastronomía. Atlas Cultural de México, México, Planeta-INAH-SEP.
- Avila Rosas, Héctor. 1997. "Epidemiología de la obesidad", Cuadernos de Nutrición, Vol. 20, No. 6.
- Barney Glaser y Anselm Strauss. 1967. The discovery of grounded theory, Aldine Gruyter, USA.
- Barreto, Leonor y María de la Madrid. 1988. Libro Completo de Cocina, 4a. Ed., México.
- Benítez Muro, Ana. 1997. La cocina mexicana a través de los siglos, tomo VIII, Tradiciones regionales, Ed. Clío, Fundación Herdez, México.
- Berger, Peter. 1971. El dosel sagrado. Elementos para una sociología de la religión, Amorrortu, Argentina.
- Bertaux, Daniel. 1977. Destins personnels et structure de classe. Por une critique de l'antroponomie politique. Paris, PUF, Col. Politiques, 1ª. Ed.
- Bertaux, Daniel. 1983. "Production anthroponomique et nouvelle classe", C. Buci-Glucksman, La gauche, le pouvoir, le socialisme. Hommage a Nicos Poulantzas. Paris, PUF, Col. Politiques.
- Bolio Oses, Jorge y José Rafael Ramírez Insunza. 1988. Colima. Planificación centralista y crisis local, F.C.E., México.
- Bourdieu, Pierre. 1988. La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus, Madrid.
- Bourdieu, Pierre. 1991. El sentido práctico, Taurus Humanidades, Madrid.
- Bourdieu, Pierre. 1992. Les regles del'art: genése et structure du champ littéraire, Seuil, París.
- Brokman Haro, Carlos. 1996. Mestizaje culinario, Tomo III, de la serie La Cocina Mexicana a través de los siglos, México, Clío-Fundación Herdez.
- Cárdenas, Víctor Manuel. 1994. Ahora llegan aviones, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- Carrasco I Pons, Sílvia. 1992. Orientacions teoriques i formulació de problemes en l'estudi socioantropologie de l'alimentació. Quaderns D'Antropologies, No. especial, Barcelona.
- Caruso, Igor A. 1979. Narcisismo y socialización. Siglo XXI, México.
- Castañeda Lince, José y Alfonso Madrigal. 1996. Los campeones del fisicoconstructivismo. Experiencias, técnicas y alimentación. Selector, México.

- Castro Gutiérrez, Francisco. 1988. "¿Cuándo empieza la obesidad?", Cuadernos de Nutrición, Vol. 11, No. 3, México.
- Cuadernos de Nutrición A.C. 1988. Cuadernos de Nutrición, año 8, Vol. 11, No. 3, México, mayo-junio.
- Charmaz, Kathy. 1987. "Struggling for a self: identity levels of the chronically ill", en Roth, Julius A. & Peter Conrad (eds.), Research in the Sociology of Health Care, Volumen 6.
- Chávez, A., Chávez, M.M. de, A. Roldán, S. Bermejo, A. Avila y H. Madrigal. 1996. The food and nutrition situation in México, Instituto Nacional de la Nutrición "S.Z.", Ed. Pax, México.
- Círculo de empleadas del Sagrado Corazón. 1930 (?) Recetas prácticas de cocina, JFCM, México.
- Cirese, Alberto. 1984. Segniceta, fabrilita, procreazione. (appunti etnoantropoligici), CISU, Roma.
- Contreras Hernández, Jesús. 1993. Antropología de la Alimentación, Madrid, EUDEMA.
- De Garine, Igor. 1999. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". Manuel Berges Soriano (Ed.) Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Vol. II, La Val de Onsera, Madrid.
- Douglas, Mary e Isherwood, Baron. 1990. El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo, Grijalbo/CNCA (Los Noventa), México.
- Dubet, François. 1989. "De la sociología de la identidad a la sociología del sujeto", Estudios Sociológicos, Vol. VII, No. 21, El Colegio de México, México.
- El Colegio de México. 1986 Diccionario básico del español de México. Ed. El Colegio de México. 1ª. Edición, México.
- Eliade, Mircea. 1998. Lo sagrado y lo profano, Ed. Paidós Orientalia, Barcelona.
- Enríquez Licon, Dora Elvia. 1993. El paraíso perturbado (Colima en la Posrevolución), Tesis de Maestría en Historia Regional, Universidad de Colima, México.
- Escuela para la Homocultura Integral Unificada. 1977. Guía de la alimentación natural, biogénica y biodinámica: principios básicos. México.
- Espinoza Velasco, Guillermo. 1998. "Heurística", capítulo para el libro colectivo Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación, coordinado por Jesús Galindo Cáceres, Ed. Addison Wesley Longman-Conaculta, México.
- Farb, Peter y Armelagos, George. 1980. Consuming passions. The Anthropology of Eating, Houghton Mifflin Company, Boston.
- Feinholz Klip, Dafna. 1997. "Anorexia y bulimia", Cuadernos de Nutrición, Vol. 20, No.5.
- Fischler, C. 1979. "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", en Communications No. 31.
- Fischler, C. 1990. L'Homnivore, Editions Odile Jacob, Paris.
- Fischler, C. 1995. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama, Col. Argumentos No. 168.

- Flandrin, J.L. y Montanari, M. (Eds.). 1996. Histoire de l'Alimentation, Fayard, París.
- Florescano, E. e Isabel Gil. 1976. "La época de las reformas borbónicas y el crecimiento económico, 1750-1808", en Historia General de México (Daniel Cosío Villegas, coordinador), Tomo I. El Colegio de México, México.
- Fossaert, Robert. 1977. La Societe (Tomo I) "Une theorie general", Ed. Du Seuil, Paris.
- Galindo Cáceres, Luis Jesús. 1994. Cultura mexicana en los ochentas. Universidad de Colima, México.
- Gallardo Montoya, Beatriz, Martha Vergara Santana y Sebastián Lemus Juárez. 1992. Alternativas gastronómicas de plantas útiles de selva baja caducifolia, DIF/CUIDA-Universidad de Colima, México.
- García Acosta, Virginia. Los señores del maíz, tecnología alimentaria en Mesoamérica, Pangea Editores, México.
- García Canclini, Néstor. 1990. "Introducción: La sociología de la cultura de Pierre Bourdieu", en Sociología y cultura, Ed. Grijalbo-CONACULTA.
- García Canclini, Néstor. (Coord.). 1993. El consumo cultural en México, CONACULTA, México.
- García Canclini, Néstor. 1995. Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. Grijalbo, México.
- García Gimeno, Carmen. 1999. "Aspectos sociales, ideas y creencias relativas a la dieta vegetariana", Manuel Berges Soriano (Ed.) Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Vol. II, La Val de Onsera, Madrid.
- Geiger, John Lewis. 1988. "Colima, en diciembre de 1873", en Ortoll, Servando (Comp.) Colima. Textos de su historia, tomo 2, SEP-José Ma. Luis Mora, 1ª. Ed.
- Giménez Montiel, Gilberto. 1987. La teoría y el análisis de la cultura, SEP-U. de G., Comecso, México.
- Giménez Montiel, Gilberto. 1993. "Cambios de identidad y cambios de profesión religiosa", en Bonfil Batalla, Guillermo. Nuevas identidades culturales en México, Col. Pensar la cultura, CONACULTA, México.
- Giménez Montiel, Gilberto. 1994. "Apuntes para una teoría de la región y la identidad regional", Estudios sobre las culturas contemporáneas, Vol. VI, No. 18.
- Giménez Montiel, Gilberto. 1996. Territorio y cultura, Univ. de Colima, México, 1996.
- Gómez Arriola, Nacho. 1985. "La ciudad desdentada", en Palapa, revista de la Esc. de Arquitectura de la Univ. de Colima, No. 1, marzo.
- González, Jorge A.. 1987. "Los frentes culturales", en Estudios sobre las culturas contemporáneas, Vol. 1, mayo, No. 3, México.
- González, Jorge A.. 1994[a]. Más (+) cultura(s), CNCA, México.
- González, Jorge A.. 1994[b]. "La transformación de las ofertas culturales y sus públicos en México. Una apuesta y una propuesta indecorosas", en Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, Vol. VI, No. 18, U. de C., México.

- González, Jorge A.. 1995. "Coordenadas del imaginario. Protocolo para las cartografías culturales", en Estudios sobre las culturas contemporáneas, 2ª. Época, Vol. 1, Núm. 2, México.
- González, Jorge A. y Chávez, Ma. Guadalupe. 1996. La cultura en México. I. Cifras Clave. Conaculta-U. de C., México.
- González, Jorge A.. 2000 "Cultural fronts: towards a dialogical understanding of contemporary age", James Lull (Ed.), Culture in the communication age, Routledge, London.
- González de la Rocha, Mercedes. 1994. The resources of poverty. Women and survival in a mexican city. Blackwell Publishers. 1990.
- González de la Rocha, Mercedes. 1995. "The Urban Family and Poverty in Latin America". Latin American Perspectives, Issue 84, Vol. 22 No. 2, Spring.
- Green, Raúl H. 1990. "La evolución de la economía internacional y la estrategia de las transnacionales alimentarias", en Comercio Exterior, Vol. 40, No. 2, México.
- Grignon, Claude y Jean Claude Passeron. 1991. Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo en sociología y literatura. Ed. Nueva Visión, Argentina.
- Guedea Castañeda, José Oscar. 1996. El ayuntamiento de Colima 1900-1995, tomo III, Ed. Ayuntamiento de Colima 1995-1997, 1ª. Ed. México.
- Gutiérrez Grageda, Blanca Estela y Héctor Porfirio Ochoa Rodríguez. 1996. Las caras del poder. Conflicto y sociedad en Colima, 1893-1950, Historia General de Colima, Tomo IV, Ed. Universidad de Colima y Gobierno del Estado de Colima.
- Guzmán de Vázquez Colmenares, Ana María. 1987. La Cocina de Colima. Cocinas Regionales de México, México, Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Colima.
- Hall, Edward. 1990. El lenguaje silencioso, Alianza Editorial Mexicana, México.
- Hamilton, Malcolm, Peter A.J. Waddington, Susan Gregory y Ann Walker. 1995. "Eat, Drink and Be Saved: The Spiritual Significance of Alternative Diets", Social Compass 42(4), 1995, 497-511.
- Harris, Marvin. 1991. Bueno para comer. Alianza Editorial, México.
- Hernández Espinoza, Francisco. 1982. El Colima de Ayer, 3ª. Ed., México.
- Herpin, Nicolas. 1980. "Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps", Revue française de sociologie, Vol. XXI.
- Herpin, Nicolas. 1988. "Le repas comme institution. Compte, rendu d'une enquête exploratoire", Revue Française de sociologie, vol. XXXIX.
- Huerta Sanmiguel, Roberto. 1990. Lucio Uribe. El alarife de Colima, Ed. Univ. de Colima y Ayto. Const. de Colima.

- Huerta Sanmiguel, Roberto. 1991. "La ciudad decimonónica de Lucio Uribe", en Barro Nuevo, año 2, 1ª época, No. 7.
- INEGI. 1991. Colima. Resultados definitivos. XI Censo General de Población y Vivienda, 1990. INEGI, México.
- INEGI. 1996. Colima, Resultados Definitivos. Tabulados Básicos. INEGI, México.
- Joseph Morales, Juan. 1988. "Descripción de Ixtlahuacán", en *Crónicas y Lecturas Colimenses*, de Ricardo Guzmán Nava, Colima, México.
- Kandel, Randy F. y Gretel H. Peltó. 1980. "The Health Food Movement: Social Revitalization or Alternative Health Maintenance System?", en: N.W. Jerome, R.F. Kandel y G. H. Peltó, Eds. Nutritional Anthropology. Redgrave, Pleasantville, N.Y.
- Kaufer Horwitz, Martha. 1988. "El vegetarianismo bajo la lupa", en Cuadernos de Nutrición, Año VIII,, Vol. 11, No. 3, mayo-junio.
- Kraus, Arnoldo. 1998. "Enfermedad y creatividad", en La Jornada Semanal, Nueva Epoca, No. 158, 15 de marzo, México.
- Lagarde, Marcela. 1993. "Identidad genérica y feminismo", ponencia del XIII Congreso Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas, México.
- Lasaga, Diego de. 1974. Descripción geográfica del partido de Colima, Pról. Edmundo O' Gorman, Ed. Consorcio Benito Juárez-Peña Colorada, México.
- Lebrón de Quiñones, Lorenzo. 1979. "Relación sumaria de la visita que hizo en Nueva España el Licenciado Lebrón de Quiñones a doscientos pueblos. Trae las descripciones de ellos, sus usos y costumbres. Hecha en Taximaroa, a 10 de setiembre de 1554", incluida en: Documentos para la Historia del Estado de Colima, siglos XVI-XIX, Consorcio Minero Benito Juárez-Peña Colorada, México.
- Lipovetski, Gilles. 1993 La era del vacío, Anagrama, España.
- López Austin, Alfredo. 1989. Los mitos del tlacuache, Alianza, México.
- Márquez Gileta, Salvador. 1995. España, la calle, Praxis, México.
- Márquez de Martínez, Ma. Dolores. 1984. Ponencia a la Mesa Redonda sobre Comidas y Bebidas Típicas, Servicios Coordinados de Educación Pública en el estado, en: Cultura popular de COLIMA (Memoria), México..
- Martínez, Carolina y Gustavo Leal F. 1999. "Tres apuntes en el fin de milenio. Los retos de la SALUD", en Masiosare, La Jornada, 28 de febrero, México.
- Mennel, S. 1985. All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present, Londres, Basil Blackwell.
- Mercado Martínez, Francisco Javier. 1996. Entre el infierno y la gloria. La experiencia de la enfermedad crónica en un barrio urbano. Univ. de Guadalajara, 1ª. Ed. México.
- México Desconocido. 1994. Guía Bebidas Nacionales, México.

- Muench, N., Pablo y otros. 1987. La producción agrícola en el Estado de Colima, tomo I, Ed. UACH, México, 1987.
- Ortega, Joel. 1990. "Huevo, leche y vegetales: la dieta ovolactovegetariana", en Natura, México, marzo, no. 156.
- Ortoll, Servando (Compilador). 1988. Colima, textos de su historia, Tomo 2, Instituto Mora. 1ª. Ed. México.
- Oseguera Parra, David. 1995[a]. "La cocina colimense. El menú, muestrario de la cultura regional", en Estudios sobre las culturas contemporáneas, Colima, México, Universidad de Colima, Epoca II, Volumen I, Número 2, Diciembre.
- Oseguera Parra, David. 1995[b]. La cultura alimentaria de Colima, Tesis de Maestría en Ciencias Antropológicas, UAM- I, agosto.
- Oseguera Parra, David. 1996. "El 'fast-food' y el apresuramiento alimentario en México", en Estudios sobre las culturas contemporáneas, época II, volumen II, No. 3.
- Oseguera Parra, David y Jorge González. 1998. "La formación de la cultura alimentaria y sus públicos en Colima. Hacia un enfoque antroponómico", María del Refugio Palacios Esquer, Rosario Román Pérez y José A. Vera (Compiladores). La modernización contradictoria. Desarrollo humano, salud y ambiente. U. de G., CIAD, A.C., Inst. Tec. de Sonora, Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, SEMARNAP, México.
- Oseguera Velázquez, Juan. 1967. Colima en Panorama, edición de autor, México.
- Oseguera Velázquez, Juan. 1989. Efemérides de Colima y de México, edición de autor, México.
- Paz, Octavio. "Festines y ayunos", en La Jornada Semanal, Nueva Epoca, No. 13, 4 de junio de 1995.
- Pelto, Gretel H. y Pertti J. Pelto. 1979. "Culture, Nutrition and Health", sobretiro, Estados Unidos.
- Pelto, Gretel H. y Pertti J. Pelto. 1990. "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750", en El hambre en la historia, el impacto de los cambios en la producción de alimentos y los modelos de consumo sobre la sociedad, Rotberg, Robert I. y Rabb, Theodore K. (Comps.), Siglo XXI.
- Pérez M., Herón. 1997. "La comida en el refranero mexicano. Un estudio contrastivo", en Janet Long (Coord.), Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos, Ed. UNAM, México.
- Quijano, Alvaro. 1994. "Gastronomía mexicana", Memoria de papel, año 4, No. 12, Conaculta, México.
- Quintana, Patricia. 1993. El sabor de México, Ed. Cumbres, México.
- Ramírez Miranda, César Adrián. 1988. La producción agrícola en el Estado de Colima: ensayo histórico de una visión de conjunto, Tesis de Licenciado en Economía, UNAM.
- Reyes G., Juan Carlos. 1991[a]. El mercado "de la Madrid". Un ejemplo de arquitectura porfirista en Colima, U. de Colima, México.
- Reyes G., Juan Carlos. 1991[b]. Diccionario de Colimotismos, Universidad de Colima, México.
- Reyes G., Juan Carlos. 1995. La antigua provincia de Colima/Siglos XVI al XVIII. Gobierno del Estado y Universidad de Colima, México.

- Reyes G., Juan Carlos. 1996. "A la mesa", en GénEros, ACU-CUEG-Universidad de Colima, año 3, número 8, febrero, México.
- Romero de Solís, José Miguel. 1994. Breve historia de Colima, Ed. F.C.E. y Colegio de México.
- Semo, Enrique. 1975. Historia del capitalismo en México. Los orígenes, ERA, México.
- Semo, Enrique. 1982. Historia mexicana. Economía y lucha de clases, Era, México.
- Serrano Alvarez, Pablo. 1994. "Colima en el ventarrón de la revolución-reforma, 1917-1926", en Barro Nuevo, Año 5, 3ª. Época, México.
- Sevilla del Río, Felipe. 1977. Provanca de la Villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses. Año de 1612. Ed. Jus, México.
- Sosa, Alejandra M., Adolfo Chávez y Rosa Ma. de Valdivia. 1984. Nuevos conceptos para comer mejor, Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán", México.
- Suzineau, René. 1977. "¿Qué es el vegetarianismo?", Plus Vitae, España, citado por Abel Piña Perusquía, "Antropología médica y sistema médico naturista", Revista informativa de la UAQ, 1986, No.5.
- Schilling, Cris. 1994. The body and social theory, Sage Publications, Londres.
- Torres Torres, Felipe (Coord.), La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio(en prensa).
- Trápaga Delfín, Yolanda y Felipe Torres Torres (Coords.). 1997. La agricultura orgánica. Una alternativa para la economía campesina de la globalización, Plaza y Valdés-UNAM, México.
- Turner, Bryan. 1984. The Body and Society, Oxford, Basil Blackwell.
- Vargas, Luis Alberto. 1997. "¿Por qué comemos lo que comemos?", en: Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación, Manuel Peláez Casabianca (compilador). Cuadernos de Trabajo IIA, Ed. UNAM e INNSZ, México.
- V.V.A.A. 1994. Colima, piel de tiempo y luz, AHMC-CEMCA, México.
- Velasco Murguía, Manuel. 1986. Relatos de Colima, Ed. Universidad de Colima, México.
- Vigarello, Georges. 1995. Lo sano y lo malsano. Desde la edad media hasta nuestros días. Trilce, Uruguay.
- Williams G., Roberto. 1984. Colima: fuego y palmeras. Esbozo de una cultura regional, Colección Ameyalli, No. 5, U. de C., México.

ANEXO 1

Cuadro No. 1

EVOLUCION DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS EN EL ESTADO DE COLIMA 1864-1996

CULTIVOS	INTERVENCION Y REFORMA: 1864-1929 (MEDIAS POR PERIODO)						POSGUERRA: 1950-1954 (MEDIAS POR PERIODO)			CRISIS AGRICOLA: 1996		
	VOLUMEN (TONS.)	VALOR DE LA PROD. (MILES DE \$ CORRIENTES)	SUPERFICIE CULTIVADA (HA.)	VOLUMEN (TONS.)	VALOR DE LA PROD. (MILES DE \$ CORRIENTES)	SUPERFICIE CULTIVADA (HA.)	VOLUMEN (TONS.)	VALOR DE LA PROD. (MILES DE \$ CORRIENTES)	SUPERFICIE CULTIVADA (HA.)	VOLUMEN (TONS.)	VALOR DE LA PROD. (MILES DE \$ CORRIENTES)	
Granos y oleaginosas		134.18	15,240		1,033.6	45,078	37,302	41,409.7	39,528		173,151.0	
Maíz	9,020.0	110.16	11,877	9,951	575.5	32,861	5,294	17,329.4	35,422	100,820	135,880.3	
Arroz	136.1	7.50	1,357	2,365	344.0	2,866	816	2,418.2	3,460	20,332	32,406.4	
Frijol	10,341.5	16.52	1,876	734	104.6	2,231	3,462	662.2	121	313	1,707.0	
Ajonjolí			21	21	4.2	6,727	491	3,358.2	356	265	1,829.7	
Cacahuete			109	48	5.3	393		312.7	169	282	1,327.6	
Frutas y perennes		127.75	2,148		1,047.4	7,423		21,016.0	78,497		763,135.8	
Palma copra	S.D.	9.00	486	2,485	176.4	2,316	11,726	6,881.8	26,697	47,050	177,816.9	
Caña de azúcar	487.6	107.50	533	23,377	202.7	1,671	93,446	2,639.0	8,908	687,625	103,144.0	
Limón			377	1,654	87.5	2,371	17,541	8,134.3	28,582	332,872	262,673.4	
Café	4.5	5.00	415	161	147.3	530	220	1,041.4	2,173	2,743	7,228.3	
Plátano			159	2,168	113.3	313	3,648	1,088.7	3,412	101,224	98,908.9	
Mango			106	3,906	260.3	141	2,206	883.7	5,355	80,482	44,773.8	
Tamarindo				211		0	0	0	1,939	14,272	40,712.2	
Papaya						21	433	149.4	744	14,073	19,245.3	
Naranja			69	840	58.4	60	625	197.7	373	4,334	4,481.2	
Guanábana						0	0	0	314	3,271	4,151.8	
Cacao	5.7	6.25	3	0.7	1.5	0	0	0	0	0	0	
Industriales		380.00	14		1.7	5,385		8,477.0	0	0	0	
Algodón	1,474.2	260.00	14	3	1.7	3,634	1,100	6,434.6	0	0	0	
Coquito de aceite	10,886.4	120.00				1,751	1,426	2,042.4	0	0	0	
Hortalizas			56		5.8	133		245.5	3,650		226,788.2	
Melón			38	211		35	150	68.5	2,252	61,599	133,560.8	
Sandía						59	316	128.5	959	25,323	49,736.2	
Chile verde			18	30	5.8	39	86	48.5	439	11,525	45,491.2	
Alimento para ganado									3,598		12,937.8	
Sorgo forrajero									2,008	45,594	8,601.2	
Sorgo grano									1,590	4,764	4,336.7	
TOTAL	N.A.	641.93	17,690	N.A.	2,272.4	58,729	N.A.	55,861.6	157,459	N.A.	1,333,496.3	

Fuente: Muench N., Pablo, et al. La producción agrícola en el estado de Colima, Torno I, Universidad Autónoma Chapingo, México, 1987, pp. 46, 94 y 138 bis. También: INEGI-Gob. del estado de Colima, Anuario estadístico del Estado de Colima, Edición 19 México, pp. 283-285.

Cuadro No. 2

VEHICULOS DE MOTOR Y OTROS REGISTRADOS EN EL MUNICIPIO DE COLIMA

AÑOS	POBLACION DE LA CIUDAD	AUTOMOVILES			CAMIONES DE PASAJEROS	CAMIONES DE CARGA				MOTOCICLETAS	BICICLETAS	CARROS C/ TRACCION ANIMAL O HUMANA
		TOTAL	DE ALQUILER	PARTICULARES		TOTAL	OFICIALES	DE ALQUILER	PARTICULARES			
1925	* 28,826	180	103	77		34		14	20			
1950	28,656	241	56	185	40	635		45	590	12	1,037	57
1980	86,044	15,866	335	15,531	431	10,055		410	9,645	4,367**	4,032**	s.d.
1995	110,977	18,541	512	17,666	334	12,057	328	127	11,602	s.d.	s.d.	s.d.

Fuentes: Castañeda Oscar. El Ayuntamiento de Colima, 1900-1995, Tomo III, Ed. Ayto. de Col. 1995-1997, Méx., 1996; INEGI, Anuario Estadístico del Estado de Colima, 1984, Tomo I, Méx., 1986; INEGI y Gobierno del Estado de Colima, Anuario Estadístico del Estado de Colima, Edición 1996

Notas: * Población registrada en 1921 por el Censo General de Población

** Cifras correspondientes a 1981.

Cuadro No. 3

APARATOS TELEFONICOS EN LA CIUDAD DE COLIMA

AÑOS	1907	1964	1980	1993
LINEAS O APARATOS	110	950	7,115	28,406
POBLACION DE LA CD. DE COLIMA	*	50,000**	86,044	110,977*

Fuentes: Gutiérrez Grajeda Blanca E. "Comentario", en El crecimiento de las ciudades noroccidentales, Ed. El Colegio de Jalisco, U. de C. e INAH, 1a edición, 1994, p.p. 201-202; Oseguera Velázquez, Juan. Directorio del Estado de Colima, 2a ed., 1964, p.46; INEGI, Anuario Estadístico de Colima, 1984, Tomo I, Méx., 1986, e INEGI y Gobierno del Edo., Anuario Estadístico del Edo. de Colima, Edic. 1994.

Notas: * Cifras correspondientes a 1910 y 1995, respectivamente. La última cifra se tomó del Censo de Población y Vivienda, 1995.

** Cifra estimada. Cf. Directorio del Edo. de Colima, p. 44, arriba citado.

Cuadro No. 4

CRECIMIENTO DEMOGRAFICO DE LA CIUDAD DE COLIMA

POBLACION	A Ñ O S										
	1900	1910	1921	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990	1995
POBLACION DE LA CIUDAD	20,698		28,826	21,117	22,601	28,656	43,518	58,450	86,044	106,967	110,977
POBLACION DEL ESTADO	65,115		91,749	61,923	78,806	112,321	164,450	241,153	346,293	428,510	488,028

Fuente: Censos Generales de Población y Vivienda.

Cuadro No. 5

ORIGEN DE LA POBLACION DEL MUNICIPIO DE COLIMA

LUGAR DE NACIMIENTO Y TIPO DE RESIDENCIA	AÑOS				
	1900	1940	1950	1960	1990
NACIDOS EN EL ESTADO DE COLIMA	30,106	21,901	27,749	39,171	85,110
NACIDOS EN OTRO ESTADO DEL PAIS	4,438	6,535	9,015	14,356	29,651
POBLACION DEL MUNICIPIO	34,572	28,514	36,826	53,746	116,505

Fuente: Censo Gneral de Población y Vivienda.

Cuadro No. 6

ACTIVIDADES ECONOMICAS DE LA POBLACION DEL MUNICIPIO DE COLIMA

AÑOS	POBLACION DEL MPIO. DE COLIMA	POBLACION POR SECTORES ECONOMICOS				QUEHACERES DE LA CASA O TRABAJOS DOMESTICOS
		SUMA*	AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA	INDUSTRIA	COMERCIO, SERVICIOS Y TRANSPORTE	
1900	34,572	12,137	7,190	2,648	2,299	5,191
1930	26,077	6,876	3,057	1,877	1,942	9,352
1940	28,514	9,141	3,269	1,881	3,631	9,153
1950	36,826	12,151	4,294	2,588	5,267	9,716
1960	53,746	18,141	6,177	3,809	8,155	13,650
1970	72,977	21,221	4,379	4,396	12,446	15,089
1980	100,428	22,290	3,656	5,462	13,172	
1990	116,505	37,491	3,533	7,789	26,169	21,311

Fuente: Censo General de Población y Vivienda de los años correspondientes.

Nota: * Suma de la población ocupada en los tres sectores de la economía. Dejo aparte las cifras de la población dedicada a los trabajos domésticos por dos razones: 1) Para homologar las cifras de los primeros censos con los últimos, 2) Para poder comparar entre si las cifras del personal empleado en quehaceres de la casa y también cotejarlas con la población municipal y el total de los tres sectores.

Cuadro No. 7

POBLACION ANALFABETA EN EL MUNICIPIO DE COLIMA

POBLACION	A Ñ O S							
	1900	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990
POBLACION > DE 6 AÑOS	23,890 *	22,428	24,335	29,453	43,298	49,757 **	59,015 ***	99,469
POBLACION ALFABETIZADA	8,189	12,436	16,431	21,895	32,365	42,388	53,561	94,392
POBLACION ANALFABETA	14,142	9,992	7,904	7,558	10,933	7,369	5,454	5,077

Fuente: Censos Generales de Población y Vivienda.

Notas: * De 12 años en adelante.

** De 10 años en adelante.

*** De 15 años en adelante.

Cuadro No. 8

**POBLACION FEMENINA SEGUN CONDICION DE ACTIVIDAD
EN EL MUNICIPIO DE COLIMA**

AÑOS	PEA (POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA)	PORCENTAJE FEMENIL DE LA PEA	POBLACION CON 12 AÑOS Y MAS QUE ESTUDIA	PORCENTAJE FEMENINO DE POBLACION ESTUDIANTEL C/12 AÑOS Y MAS	POBLACION FEMENIL CON 12 AÑOS Y MAS	POBLACION FEMENIL CON 12 AÑOS Y MAS % DEDICADO		
						% QUE PARTICIPA EN LA PEA	A LOS QUEHACERES DEL HOGAR	% QUE ESTUDIA
1930	6,876	12.8	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.
1940	9,141	18.2	386 a	42.7	10,914 b	15.2 c	83.2 c	1.5 c
1950	12,151	22.3	1,919	43.1	13,518	20.1	71.8	6.1
1960	18,141	23.0	6,044	45.5	20,694	20.1	65.9	13.3
1970	21,061	28.0	6,121	44.1	23,939	24.6	61.3	11.2
1980	31,862	30.1	S.D.	S.D.	35,591	27	S.D.	S.D.
1990	39,271	30.9	16,156	52.2	44,145	27.5	47.5	19.1

Fuente: Censos Generales de Población y Vivienda.

Notas: a) Por restricciones del censo de 1940, los datos incluyen a la población escolar inscrita en algún tipo de estudio -posterior a la primaria- en la fecha del censo.

b) Por la misma razón, aquí se incluye a la población femenina de 14 años en adelante, que entonces se consideraba como "mayores de edad" censales (el Censo toma este límite basándose en que la ley ya permitía a las jóvenes el casamiento, aunque con permiso de los padres).

c) Aquí tomamos en cuenta las limitaciones anteriores; y aún así se logra una gran aproximación.

Cuadro No. 9

DISTRIBUCION DE LAS FAMILIAS SEGUN EL TAMAÑO DEL HOGAR MUNICIPIO DE COLIMA

TAMAÑO DEL HOGAR	A Ñ O S				
	1950	1960	1970	1980	1990
1 MIEMBRO				1,307	1,705
2 MIEMBROS	1,655	1,483	1,850	2,344	3,048
3 MIEMBROS	1,311	1,270	1,697	2,772	4,004
4 MIEMBROS	1,125	1,258	1,500	3,004	4,980
5 MIEMBROS	986	1,776	1,396	2,516	4,471
6 MIEMBROS	737	901	1,326	2,089	2,942
7 MIEMBROS	606	795	1,078	1,581	1,698
8 MIEMBROS	452	648	917	1,277	1,009
9 Y MAS MIEMBROS	602	543	2,359	2,544	1,208
TOTAL DE HOGARES	7,474	9,569	12,123	19,434	25,065

Fuente: Censo General de Población y Vivienda de los años correspondientes.

Cuadro No. 10

**VIVIENDAS SEGUN DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS PUBLICOS Y TENENCIA
MUNICIPIO DE COLIMA**

AÑOS	AGUA ENTUBADA*		ENERGIA ELECTRICA		DRENAJE		VIVIENDAS OCUPADAS POR	
	CON	SIN	CON	SIN	CON	SIN	PROPIETARIOS	NO PROPIETARIOS
1950	5,844	2,139	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.	3,503	4,480
1960	5,773	2,982	S.D.	S.D.	4,895	3,765	3,839	5,821
1970	9,840	2,431	9,231	3,060	8,863	3,428	6,009	6,282
1980	17,108	2,430	17,171	2,367	15,856	3,682	11,048	8,490
1990	23,850	1,602	24,315	1,137	22,114	3,338	17,588	5,700

Fuente: Censos Generales de Población y Vivienda.

Nota: * Se refiere al servicio de agua entubada dentro de la vivienda o del edificio o terreno.

Cuadro No. 11

**DISTRIBUCION DE LAS VIVIENDAS SEGUN EL MATERIAL DE CONSTRUCCION EMPLEADO
EN VIVIENDAS DEL MUNICIPIO DE COLIMA**

AÑOS	MATERIAL PREDOMINANTE EN LOS MUROS			MATERIAL EMPLEADO COMO TECHO			
	ADOBE	TABIQUE	OTROS	TEJA	LOSA DE CONCRETO	LAMINAS*	OTROS
1950	4,960	1,423	1,870	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.
1960	4,065	3,555	2,040	S.D.	S.D.	S.D.	S.D.
1970	3,834	6,237	2,220	7,225	2,576	S.D.	1,315
1980	3,284	12,911	3,239	5,467	8,161	5,028	598
1990	1,775	21,702	275	3,846	15,177	5,729	409

Fuente: Censos Generales de Población y Vivienda.

Nota: * De cartón, metálicas o de asbesto.

Cuadro No. 12

**VIVIENDAS SEGUN EQUIPAMIENTO DOMESTICO Y TIPO DE COCINA
MUNICIPIO DE COLIMA**

AÑOS	EQUIPAMIENTO DOMESTICO						TIPO DE COCINA	
	TOTAL DE VIVIENDAS	CON TELEFONO	CON AUTOMOVIL	CON RADIO	CON TELEVISION	CON REFRIGERADOR	EXCLUSIVA	NO EXCLUSIVA
1960	9,660	950**	S.D.	4,538	15	S.D	S.D.	S.D
1970	12,291	S.D.	S.D.	10,328	2,843	S.D	9,898	2,993
1980	19,434	4,851	5,387	17,439	14,159	54% 10,607	14,705	1,810
1990	25,452	43.70%	42.60%		98.70%	91.2%*	20,333	1,762

Fuente: Censo General de Población y Vivienda en los años correspondientes.

Notas: * Porcentaje de los hogares de la Ciudad de Colima que tenían tales posesiones en 1993, según la 1ª Encuesta Nacional sobre Formación de Ofertas Culturales y Públicos en México (FOCYP), coordinada por el Programa Cultura del CUIS-U. de C. y financiada por CONACULTA.

** Cifra de Juan Oseguera Velázquez, en su Directorio del Edo. de Colima, 2a. ed., 1964, p. 46.

Cuadro No. 13

**VIVIENDAS SEGUN COMBUSTIBLE PARA COCCION DE LOS ALIMENTOS
MUNICIPIO DE COLIMA**

COMBUSTIBLE	A Ñ O S						
	1 9 6 0		1 9 7 0		1 9 8 0		1 9 9 0
	CIFRAS ABSOL.	%	CIFRAS ABSOL.	%	CIFRAS ABSOL.	%	
LEÑA O CARBON	5,851	60	3,858	31	2,007	10	S.D.
PETROLEO	1,848	19	2,408	19	1,394	7	S.D.
GAS O ELECTRICIDAD	1,961	20	6,025	49	15,685	80	23,744*
TOTAL DE VIVIENDAS	9,660		12,291		19,434		25,454

Fuente: Censo General de Población y Vivienda.

Notas: * Cifras censales exclusivas para el uso de gas para cocinar.

ANEXO 2

Cuadro No 1

INGREDIENTES MÁS CONSUMIDOS*
SEGÚN GRUPOS ALIMENTICIOS

ORDEN DE IMPORTANCIA POR NÚM. DE INGREDIENTES	GRUPOS	NÚMERO DE INGREDIENTES	NOMBRE DE LOS INGREDIENTES (en orden de mayor a menor frecuencia de consumo)
1º	Verduras	8	Jitomate, cebolla de rabo, papa, ajo, zanahoria, cebolla blanca, lechuga romana y chile verde.
2º	Cereales y derivados de trigo	6	Tortilla de maíz blanco, pan dulce, pan blanco, arroz (promedio), cereal de maíz en hojuelas** y tortilla de maíz amarillo.
3º	Frutas	4	Plátano, papaya, mango y jugo de naranja.
3º	Lácteos	4	Leche fresca pasteurizada, queso (promedio), crema de leche de vaca y queso Oaxaca.
4º	Carnes	3	Pollo (promedio), carnes de res magra y molida especial.
4º	Alimentos procesados o preparados	3	Chocolate en polvo (promedio), bebidas de cola, y café no especificado.
5º	Leguminosas	1	Frijol (promedio).
5º	Huevos	1	Huevo entero fresco de gallina.
5º	Aceites y grasas	1	Aceite (promedio).
5º	Azúcares	1	Azúcar refinada.
	TOTALES: 10 GRUPOS	32	

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

* Desde 10 veces en adelante.

** Aparece en la base de datos otro concepto de "Hojuelas de Maíz", con una vez de consumo en frecuencia independiente.

Cuadro No. 2

INGREDIENTES MENOS CONSUMIDOS*
SEGÚN GRUPOS ALIMENTICIOS

GRUPO ALIMENTICIO	NÚMERO DE INGREDIENTES	ORDEN DE IMPORTANCIA POR NUM. DE INGREDIENTES
Verduras	31	1º
Cereales y derivados de trigo	23	2º
Alimentos procesados o preparados	17	3º
Carnes y vísceras	16	4º
Frutas	15	5º
Pescados y mariscos	8	6º
Lácteos	7	7º
Aceites y grasas	7	7º
Leguminosas	4	8º
Oleaginosas	2	9º
Azúcares	2	9º
Huevos	1	10º
TOTALES: 12 grupos alimenticios	133	

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

- Desde 1 vez hasta 9, ya sea en forma independiente o dentro de un platillo.

Cuadro No. 3

INGREDIENTES MÁS CONSUMIDOS SEGÚN RANGOS DE CONTENIDOS DE FIBRA Y COLESTEROL

*** RESUMEN ***

GRUPO ALIMENTICIO	F I B R A							C O L E S T E R O L				
	Sin datos	Sin fibra	Muy bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy alto	Sin datos	Sin colesterol	Moderado	Alto	Muy alto
Verduras	0	0	1	6	0	0	1	0	8	0	0	0
Cereales y derivados del trigo	0	0	1	2	2	1	0	1	4	1	0	0
Frutas	0	0	1	2	1	0	0	0	4	0	0	0
Lácteos	0	4	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0
Carnes	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0
Alimentos procesados o preparados	1	1	0	1	0	0	0	1	2	0	0	0
Leguminosas	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
Huevos	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Azúcares	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Aceites	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Total	1	11	3	11	3	2	1	2	21	2	6	1
100 % (32 ingredientes)	3%	34%	9%	34%	9%	6%	3%	6%	66%	6%	19%	3%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

Cuadro No. 4

INGREDIENTES MÁS CONSUMIDOS SEGÚN CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS

* RESUMEN *

GRUPO DE INGREDIENTES	SATURADOS						MONOINSATURADO					POLIINSATURADOS				
	Sin datos	Sin A.G.S.	Bajo	Moderad o	Alto	Muy Alto	Sin datos	Sin A.G.M.	Bajo	Alto	Muy alto	Sin datos	Sin A.G.P.	Bajo	Alto	Muy alto
Verduras	0	0	8	0	0	0	0	1	7	0	0	0	0	8	0	0
Cereales y derivados del trigo	1	1	3	1	0	0	1	1	4	0	0	1	1	4	0	0
Frutas	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0
Lácteos	2	0	0	1	1	0	2	0	2	0	0	2	0	2	0	0
Carnes	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	1	0	2	0	0
Alimentos procesados	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
Leguminosas	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
Huevos	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
Azúcares	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0
Aceites	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Totales: 32 ingredientes	4	3	16	7	1	1	4	4	23	0	1	5	3	24	0	0
100%	13%	9%	50%	22%	3%	3%	12%	12%	72%	0%	3%	16%	9%	75%	0%	0%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

Cuadro No. 5

INGREDIENTES MENOS CONSUMIDOS SEGÚN RANGOS DE CONTENIDOS NUTRICIONALES
“RESUMEN GENERAL”

GRUPO ALIMENTICIO	F I B R A							C O L E S T E R O L				
	Sin datos	Sin fibra	Muy bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy alto	Sin datos	Sin colesterol	Moderado	Alto	Muy alto
Verduras	1	0	6	14	4	4	2	2	29	0	0	0
Cereales y derivados del trigo	2	0	9	4	2	3	3	14	8	0	0	1
Alimentos procesados o preparados	4	3	5	3	2	0	0	6	11	0	0	0
Carnes y vísceras	0	15	1	0	0	0	0	2	0	0	11	3
Frutas	0	0	1	4	7	3	0	5	10	0	0	0
Pescados y mariscos	0	8	0	0	0	0	0	1	0	5	0	2
Lácteos	1	6	0	0	0	0	0	3	0	3	1	0
Aceites y grasas	0	7	0	0	0	0	0	0	3	0	1	3
Leguminosas	0	0	0	0	0	3	1	0	4	0	0	0
Oleaginosas	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0
Azúcares	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Huevos	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
TOTAL: 133 ingredientes	8	42	22	25	16	13	7	33	69	8	13	10
100%	6%	32%	16%	19%	12%	10%	5%	25%	52%	6%	10%	7%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

Cuadro No. 6

INGREDIENTES MENOS CONSUMIDOS SEGÚN CONTENIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

GRUPO DE INGREDIENTES	SATURADOS						MONOINSATURADO					POLIINSATURADOS				
	Sin datos	Sin A.G.S.	Bajo	Moderad o	Alto	Muy Alto	Sin datos	Sin A.G.M.	Bajo	Alto	Muy alto	Sin datos	Sin A.G.P.	Bajo	Alto	Muy alto
Verduras	11	0	19	1	0	0	11	3	17	0	0	11	0	20	0	0
Cereales y derivados del trigo	12	1	8	2	0	0	12	1	10	0	0	12	1	10	0	0
Alimentos procesados o prep.	7	2	6	1	1	0	7	2	7	1	0	7	2	8	0	0
Carnes y vísceras	1	0	0	8	6	1	1	0	10	5	0	1	0	15	0	0
Frutas	6	0	9	0	0	0	6	0	9	0	0	6	0	9	0	0
Pescados y mariscos	1	0	5	2	0	0	1	0	7	0	0	1	0	7	0	0
Lácteos	3	0	0	3	1	0	3	0	4	0	0	3	0	4	0	0
Aceites y grasas	0	0	0	0	4	3	0	0	0	2	5	0	0	3	3	1
Leguminosas	0	0	3	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0
Oleaginosas	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0
Azúcares	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0
Huevos	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
TOTAL: 133 ingredientes	41	5	50	20	13	4	41	8	68	10	6	41	5	81	5	1
100%	31%	4%	37%	15%	10%	3%	31%	6%	51%	7%	4%	31%	3%	61%	3%	1%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

Cuadro No. 7

CLASIFICACIÓN DE PLATILLOS CONSUMIDOS SEGÚN TIPO DE ALIMENTO

GRUPO DE PLATILLOS	NUM. DE PLATILLOS CONSUMIDO	%	ORDEN JERARQUICO DE PLATILLOS
Carnes	18	15.1	1
Aves (pollo)	13	10.9	2
Sopas secas y pastas	12	10.0	3
Varios*	11	9.2	4
Antojitos Regionales	10	8.4	5
Ensaladas	10	8.4	5
Sopas caldosas	10	8.4	5
Verduras	7	5.8	6
Pescados y mariscos	5	4.2	7
Botanas	4	3.3	8
Huevos	2	1.6	9
Salsas	2	1.6	9
Postres	1	0.8	10
Bebidas no alcohólicas**	14	11.7	NO CLASIFICA
TOTAL	119	100%	

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima

NOTAS:

- Varios: Porque resulta difícil la clasificación según los criterios usados por los recetarios de cocina de la entidad, agrupo bajo este título a platillos tales como papas, tacos, frijoles, etc., que funcionan generalmente de acompañantes en las comidas.

- ** Bebidas no alcohólicas: son aguas preparadas con frutas, que localmente se conocen como "aguas frescas".

Cuadro No. 8

CLASIFICACIÓN DE PLATILLOS CONSUMIDOS SEGÚN SU ARRAIGO EN EL GUSTO DE LOS COLIMENSES

GRUPO DE PLATILLOS	TRADICIONALES FRECUENTES ⁽¹⁾	TRADICIONALES POCO FRECUENTES ⁽²⁾	FORANEOS ⁽³⁾	TOTAL
Carnes	9	1	8	18
Aves	7	1	5	13
Sopas secas y pastas	6	2	4	12
Varios*	2	0	9	11
Antojitos regionales	7	1	2	10
Ensaladas	9	1	0	10
Sopas caldosas	7	0	3	10
Verduras	3	1	3	7
Pescados y mariscos	3	1	1	5
Botanas	4	0	0	4
Huevos	2	0	0	2
Salsas	2	0	0	2
Postres	1	0	0	1
Bebidas no alcohólicas**	2	1	11	14
TOTAL:	64	9	46	119
100%	54%	7%	39%	100%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

* Difícilmente clasificable de acuerdo a las categorías de los recetarios colimenses. Opto entonces por agruparlos en un rubro heterogéneo, con predominancia de platillos foráneos: papas con huevo, papas a la francesa, queso fundido con chorizo, frijoles de la olla, frijoles charros, tacos de queso, tacos de papa, tostadas de maíz, gorditas con queso, chilaquiles verdes con pollo y hot dogs.

** Les llaman regionalmente "aguas frescas" y se elaboran generalmente con frutas naturales y azúcar.

(1) Que la generación de cocineras consultadas conoce como platillos ya arraigados de mucho tiempo atrás (varias décadas por lo menos), y que se consumen con mucha o regular frecuencia en los hogares.

(2) Que tal generación ubica como platillos tradicionales que han caído del gusto de la población (que se consumen con poca o nula frecuencia).

(3) Que las cocineras consultadas no consideran dentro de los gustos colimenses, además de que la mayoría no aparece en los recetarios editados en la ciudad.

Cuadro No. 9

**CLASIFICACIÓN DE LOS PLATILLOS TRADICIONALES CONSUMIDOS,
SEGÚN SU COTIDIANEIDAD (ROUTINARIO Y/O DE CELEBRAR)**

GRUPO DE PLATILLOS TRADICIONALES	ROUTINARIOS	ROUTINARIOS Y DE CELEBRAR	DE CELEBRAR	TOTAL
Carnes	5	4	1	10
Aves	8	0	0	8
Sopas secas y pastas	7	0	1	8
Varios*	2	0	0	2
Antojitos regionales	4	4	0	8
Ensaladas	8	2	0	10
Sopas caldosas	7	0	0	7
Verduras	3	0	1	4
Pescados y mariscos	2	1	1	4
Botanas	4	0	0	4
Huevos	2	0	0	2
Salsas	0	2	0	2
Postres	1	0	0	1
Bebidas no alcohólicas	3	0	0	3
TOTAL:	56	13	4	73
%	77%	18%	6%	100%

Fuente: Encuesta propia a 118 familias de la Ciudad de Colima.

* Incluye los frijoles de la olla y las tostadas de maíz.

Cuadro No. 10

**POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA POR SEXO EN MÉXICO Y CD. DE COLIMA
(MILES DE PERSONAS)**

CONCEPTO	1940	1950	1960	1970	1980	1990
Hombres País	5,424	7,144	9,235	10,488	15,924	18,418
Mujeres País	432	1,127	2,018	2,466	6,141	5,644
Total País	5,858	8,272	11,253	12,955	22,066	24,063
Hombres Colima	1.6	2.7	4.1	5.8	9.5	12.1
Mujeres Colima	7.5	9.4	14.0	15.2	22.3	27.1
Total Colima	9.1	12.1	18.1	21.0	31.8	39.2

Fuente: INEGI, Estadísticas históricas de México, tomo I, 3a. ed., Méx., 1994, p. 353-354, y Censos Generales de Población.

CUADRO No. 11
DATOS SOCIOECONÓMICOS PROMEDIO DE LOS GRUPOS CON SEMEJANTE COMPORTAMIENTO

GRUPOS	% DEL TOTAL DE FAMILIAS	TIPO DE HOGARES	MIEMBROS POR HOGAR	HIJOS				LUGAR DE NACIMIENTO DEL JEFE			
				No. DE HIJOS	EDAD	ESCOLARIDAD	OCUPACIÓN	AMBOS DENTRO	JEFE DENTRO	INDEFINIDO	AMBOS FUERA
A	16	60% nucleares 35% ampliados 5% dirigidos por mujer	4.6	2.3	16.9	10	91% estudiantes 9% empleados	40%			30%
B	6	88% nucleares 12% dirigidos por mujer	5.5	4.1	11.4	5.1	53% estudiantes 25% menores sin edad escolar 21% empleados				62%
C	11	57% nucleares 43% ampliados	4.8	2.5	16.6	8.1	56% estudiantes 15% menores sin edad escolar 15% empleados 6% trabajo familiar 3% trab. cuenta propia	50%	7%		35%
D	15	44% nucleares 33% dirigidos por mujer 11% ampliados 11% unimembre	4.4	3.1	15.9	6.5	64% estudiantes 18% menores sin edad escolar 16% empleados 2% labores del hogar	5%	22%	11%	22%
E	15	61% nucleares 28% ampliados 11% dirigidos por mujer	5.5	3.2	10.4	4.2	49% estudiantes 32% menores sin edad escolar 18% empleados	22%	5%		50%
F	16	75% nucleares 25% ampliados	5.5	3.7	10	4.3	62% estudiantes 20% menores sin edad escolar 12% empleados 1% trab. cuenta propia 1% trabajo familiar 1% labores del hogar	15%		5%	60%
G	5	43% nucleares 14% ampliado 14% unimembre 14% padre e hijo(a) 14% dirigido por mujer	3.7	2.3	10.7	3.6	50% estudiantes 21% empleados 25% menores sin edad escolar	14%		28%	14%

CUADRO No. 11 (continuación)
DATOS SOCIOECONÓMICOS PROMEDIO DE LOS GRUPOS CON SEMEJANTE COMPORTAMIENTO

Y DEL CONYUGE			ORIGEN DEL CONYUGE		JEFE DE LA FAMILIA			ESPOSA			HOGARES C/SERVICIO DOMESTI- CO	GASTO FAMILIAR PROMEDIO \$
GRUPOS	JEFE FUERA	ESPOSA (O) FUERA	JEFES	ESPO- SAS	OCUPACIONES	EDAD PROME- DIO	ESCOLA- RIDAD	OCUPACIONES	EDAD PROME- DIO	ESCOLA- RIDAD		
A	15%	15%	80% urbano 20% rural	90% urbano 5% rural	35% empresarios 30% trab. cuenta propia 25% empleados 10% ejecutivos	51	16	47% ama de casa 21% empleada 10% empresaria 10% ejecutiva 10% trab. cuenta propia	46	13	25%	7,015
B	25%	12%	25% urbano 75% rural	37% urbano 50% rural	62% empleados 12% trab. cuenta propia 12% jornalero 12% jubilado	44	8	71% ama de casa 14% estudiante 14% empleado	43	6	0%	1,755
C		7%	92% urbano 7% rural	85% urbano 7% rural	42% empresarios 21% ejecutivos 21% trab. cuenta propia 7% empleados 7% jubilado	48	16	76% ama de casa 7% trab. familiar sin remuneración 7% trab. cuenta propia 7% empleada	47	13	21%	5,429
D	22%	16%	72% urbano 27% rural	38% rural 11% urbano 50% rural ignorado	61% empleados 11% trab. cuenta propia 11% desempleados 11% jubilados 5% ama de casa	50	7	77% ama de casa 11% trab. familiar sin remuneración 11% empleada	42	6	0	1,764
E	16%	5%	61% urbano 38% rural	50% urbano 27% rural	83% empleados 11% trab. cuenta propia 5% ama de casa	34	7	71% ama de casa 14% trab. cuenta propia 14% empleada	35	6	0	1,505
F	10%	5%	55% rural 45% urbano	55% urbano 30% rural	55% empleados 35% trab. cuenta propia 5% a jornal	37	7	75% ama de casa 6% trab. familiar sin remuneración 6% estudiante 12% empleada	33	7	0	2,012
G	42%		57% urbano 42% rural	42% urbano 57% rural ignorado	71% empleados 28% desempleados	39	8	75% ama de casa 25% empleada	30	9	0	1,167

GRAFICA No 1

DENDROGRAMA DE LOS HOGARES ENCUESTADOS

JOHNSON'S HIERARCHICAL CLUSTERING

Input dataset C:\DOC\IMPDI\1\FORMATS\PE27.AVT
 Method AVERAGE
 Type of Data Quantitative

HIERARCHICAL CLUSTERING

Partition-by-factor indicator matrix saved as dataset PE27.AVT

Elapsed time 2 seconds 4/12/1999 10:38 PM
 UCINET IV 1.61 Copyright 1991-1995 by Analytic Technologies

Fuente: Datos de la encuesta a 118 familias, procesados en Ucinet.

GRAFICA No. 2
 REAGRUPAMIENTOS SEGUN LA SIMILARIDAD
 EN PRACTICAS ALIMENTARIAS
 Clasificación jerárquica ascendente

GRAFICA No. 3

GEOGRAFIA DE LAS PRACTICAS ALIMENTARIAS
- Análisis de correspondencias -

(1) Contribución fuerte al eje horizontal
(2) Contribución fuerte al eje vertical
(3) Contribución ligera al eje vertical
Las variables subrayadas son bosquejadas de modo suplementario

GRAFICA No.4

RELACIONES DE VOLUMEN, SEMEJANZA Y ASIMETRIA RECIPROCAS

Cuadro No. 1

(1a parte)

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS CON PUBLICOS DE CAMBIO ALIMENTARIO EN LA CIUDAD DE COLIMA

No.	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	1*	2**	3***	TIPO
1	DR. ARMANDO VELASCO VILLA (DIABETES MELLITUS)	45	35	1994	ENFERMOS
2	TIENDA NATURISTA ISIS	70	45	1990	VEGETARIANISMO
3	CENTRO NATURISTA ISIS (CENTRAL SUBURBANA)	77	30	1992	VEGETARIANISMO
4	CONSEJERO NATURISTA GENERAL RAMON ARAUJO	90	20	1995	VEGETARIANISMO
5	ALTA TERAPIA NATURAL	80	20	1996	VEGETARIANISMO
6	LAKSHMI DE COLIMA	85	40	1974	VEGETARIANISMO
7	EL ELEFANTE BLANCO	80	30	1994	VEGETARIANISMO
8	ESPECIALIDADES MEDICAS DE COLIMA	50	12	1995	ENFERMOS
9	SECRETARIA DE SALUD	85	30	1991	ENFERMOS
10	DRA. BLANCA VIRGEN SALAZAR (BARIATRA)	45	15	1995	ENFERMOS
11	BIOREDUCIN	35	30	1994	CUIDADOS DEL CUERPO
12	LA FUENTE DE LA JUVENTUD	30	25	1996	CUIDADOS DEL CUERPO
13	GIMNASIO PARA DAMAS	70	60	1989	CUIDADOS DEL CUERPO
14	GIMNASIO GRILL MIXTO	40	70	1989	CUIDADOS DEL CUERPO
15	CENTRO ESTATAL DE CANCEROLOGIA	130	25	1996	ENFERMOS
16	AMERICAN GOLDS GYM	40	80	1994	CUIDADOS DEL CUERPO
17	GIMNASIO GRILL PARA DAMAS	15	20	1995	CUIDADOS DEL CUERPO
18	NATURE'S SUNSHINE	7	15	1998	VEGETARIANISMO
19	THEO VITAL	2	4	1990	VEGETARIANISMO
20	MEGACENTRO	45	50	1998	VEGETARIANISMO
21	TIENDA NATURISTA DE LA FUENTE	5	5	1998	VEGETARIANISMO
22	TIENDA NATURISTA (NICOLAS BRAVO)	0	1	1989	VEGETARIANISMO

Cuadro No. 1**(2a parte)****CENSO DE ESTABLECIMIENTOS CON PUBLICOS DE CAMBIO ALIMENTARIO EN LA CIUDAD DE COLIMA**

No.	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	1*	2**	3***	TIPO
23	RESTAURANTE SAMADHI	15	25	1989	VEGETARIANISMO
24	CENTRO NATURISTA (MANUEL ALVAREZ)	2	20	1980	VEGETARIANISMO
28	ESCUELA DE BAILE Y AEROBICS	35	45	1996	CUIDADOS DEL CUERPO
29	TIENDA NATURISTA (IGNACIO SANDOVAL)	25	20	1995	VEGETARIANISMO
30	TIENDA NATURISTA	15	10	1997	VEGETARIANISMO
31	UNIDAD DE DIAGNOSTICO DE LA DIABETES MELLITUS	60	80	1993	ENFERMOS
32	BEVERLY GYM	40	35	1993	CUIDADOS DEL CUERPO
33	CLINICA DE DIAGNOSTICO INTEGRAL	45	35	1996	VEGETARIANISMO
34	POLIDEPORTIVO UDC	45	125	1994	CUIDADOS DEL CUERPO
35	ROSA MA LEPE	30	25	1990	CUIDADOS DEL CUERPO
36	LUPITA TORRENTERA	45	35	1987	CUIDADOS DEL CUERPO
37	JOVENES TRAGONES ANONIMOS 24HRS (FOVSSSTE)	60	120	1990	TRAGONES ANONIMOS
38	GRUPO TRAGONES ANONIMOS (PINO SUAREZ)	25	55	1996	TRAGONES ANONIMOS

Fuente: Investigación directa y propia, el mes de febrero de 1999.

Notas:

* Columna 1: Número de personas que acuden con regularidad a dichos establecimientos.

** Columna 2: Número de personas (clientes, afiliados o pacientes) que han adoptado una alimentación distinta.

*** Columna 3: Año de inicio de actividades.